

Plan de nettoyage de la machine à café



Responsable: Barista ou équipe du bar · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Rétro-laver le groupe Mettre le filtre aveugle avec une pastille de nettoyage, rétro-laver plusieurs fois, rincer à l'eau claire.							
Laver porte-filtre et filtres Enlever les restes de marc et faire tremper dans un bain de nettoyant.							
Rincer la buse vapeur et le circuit de lait Essuyer après chaque utilisation, rincer le soir avec un nettoyant pour circuit de lait.							
Vider et nettoyer la grille d'égouttage et le bac à marc Nettoyer à l'eau chaude et à la brosse.							
Contrôler le réservoir à grains et le moulin Vérifier les miettes et essuyer l'extérieur.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Contrôler et nettoyer le joint de groupe et la douchette Dévisser la douchette et la dégraisser dans le nettoyant, vérifier le joint.					
Nettoyer le moulin Vider le réservoir à grains, aspirer les meules ou les rincer avec des grains de nettoyage.					
Vérifier filtre à eau et niveau d'eau Changer le filtre selon la date et la consommation.					

Chaque mois

[illegible]

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Vérifier le rendez-vous d'entretien et les joints Noter le rendez-vous de service du fabricant, tenir des joints de rechange prêts.												

Contrôle (date, visa): _____

Les consignes de ton contrôle sanitaire (Lebensmittelüberwachung) et de ton concept HACCP priment. · Mis à jour le 14 octobre 2026 · tischlein.pro/fr/modeles/plan-de-nettoyage/machine-a-cafe

Modèle gratuit de tischlein.pro · Site web, carte, équipe et achats pour restaurants, bars, bistrots et cafés. Tout se gère avec le chat tischlein, par écrit ou à la voix. tischlein.pro/fr/modeles/plan-de-nettoyage/machine-a-cafe