

Plan de nettoyage de la cuisine



Responsable: Équipe de cuisine, clôture par le service du soir · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Nettoyer et désinfecter plans de travail et planches à découper Laver au liquide vaisselle, rincer et traiter avec le désinfectant de surface selon le concept.							
Essuyer la cuisinière et le four Enlever restes et graisse après le service avec un dégraissant, faire tremper les grilles.							
Friteuse : filtrer la graisse, nettoyer la cuve Laisser refroidir la graisse, la filtrer et la changer si besoin, laver la cuve avec un nettoyant pour friteuse.							
Nettoyer le gril et la plancha Nettoyer encore chaud avec racloir et pierre à gril, puis huiler légèrement.							
Essuyer pare-éclaboussures et murs derrière la cuisinière Essuyer de haut en bas avec dégraissant et chiffon.							
Nettoyer évier et lave-mains Nettoyer cuves et robinetterie avec un nettoyant, remplir savon et essuie-mains en papier.							
Vider et laver la poubelle Changer le sac, laver seau et couvercle avec un nettoyant.							
Balayer et laver les sols D'abord balayer grossièrement, puis laver à l'humide avec un nettoyant de sol, rincer la bonde.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Nettoyer les filtres de hotte (Preuve par photo) Démonter les filtres à graisse et les nettoyer au lave-vaisselle ou dans un bain de dégraissant.					
Essuyer tiroirs et étagères Vider, essuyer avec un nettoyant, laisser sécher et ranger de nouveau.					
Détartrer et nettoyer four mixte et four Lancer le programme de nettoyage ou utiliser un nettoyant four selon les indications du fabricant.					

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Laver carrelages muraux et portes Laver avec nettoyant et éponge jusqu'à hauteur de main, désinfecter les poignées de porte.					

Chaque mois

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Contrôler et nettoyer conduit d'extraction et hotte (Preuve par photo) Contrôle visuel des dépôts de graisse, mandater au besoin une entreprise spécialisée.												
Nettoyer derrière et sous les appareils Écarter les appareils, nettoyer sol et mur derrière à sec et à l'humide.												
Contrôler les siphons de sol et l'accès au bac à graisse Ouvrir les couvercles, enlever les dépôts, vérifier odeur et écoulement.												

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/cuisine