

Plan de nettoyage de la réserve



Responsable: Direction de cuisine, réception des marchandises par le service concerné · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Ranger les marchandises reçues, enlever les cartons Reconditionner la marchandise, cartons et films aussitôt à la poubelle, ne rien stocker au sol.							
Balayer le sol et enlever ce qui est renversé Ramasser miettes et poussière pour que les nuisibles ne trouvent pas de nourriture.							
Fermer et étiqueter les contenants ouverts Étiqueter avec date et contenu, transvaser dans des contenants hermétiques.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Vérifier le PEPS : le plus ancien devant Vérifier les dates étagère par étagère et trier, produits à forte rotation devant.					
Essuyer les étagères Nettoyer les tablettes avec un chiffon humide et un nettoyeur.					
Laver le sol à l'humide Aussi les coins et plinthes, laisser sécher.					
Ranger le local poubelles et les consignes Rassembler les consignes, balayer la zone des déchets.					

Chaque mois

[illegible]

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Inventaire des produits secs Compter les stocks et les comparer avec la proposition de commande.												

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/reserve