

Plan de nettoyage de la plonge



Responsable: Plongeur, contrôle par la direction de cuisine · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Vider et laver les paniers filtres du lave-vaisselle Sortir le grand panier et le filtre fin, nettoyer à la brosse sous l'eau courante.							
Essuyer l'intérieur du lave-vaisselle, laisser la porte ouverte Essuyer joints et intérieur, laisser la porte entrouverte pour sécher.							
Vérifier que les buses de lavage ne sont pas bouchées Faire tourner les bras d'aspersion, déboucher les buses obstruées avec une aiguille ou une brosse.							
Nettoyer bacs, robinetterie et surfaces d'égouttage Nettoyer avec un nettoyant, essuyer l'inox à sec.							
Rincer l'évacuation et la bonde de sol Enlever les résidus et rincer à l'eau chaude.							
Laver le sol Laver à l'humide, éponger les flaques avant la fin du service.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Détartrer le lave-vaisselle Utiliser le détartrant selon les indications du fabricant, puis rincer un cycle à vide.					
Nettoyer à fond la cuve de lavage et les bras d'aspersion Vider la cuve, dévisser les bras d'aspersion et les débarrasser du calcaire et des restes.					
Nettoyer paniers à vaisselle et étagères Faire tremper les paniers, essuyer les étagères.					
Vérifier le stock de produit de lavage et de rinçage Contrôler les bidons, vérifier que les tuyaux de dosage ne sont ni pliés ni pleins d'air.					

Chaque mois

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
-------	------	------	------	-----	-----	------	------	------	------	-----	-----	-----

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Faire contrôler le dosage du produit de lavage et de rinçage (Preuve par photo) Faire vérifier le doseur par le fournisseur ou contrôler avec des bandelettes test.												
Vérifier la dureté de l'eau et l'adoucisseur Mesurer la dureté avec des bandelettes test, remettre du sel de régénération.												
Contrôler les eaux usées et le bac à graisse Vérifier écoulement et odeur, mandater au besoin la vidange.												

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/plonge