

Plan de nettoyage du comptoir et du bar



Responsable: Équipe du bar, tireuse par la direction de service · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Nettoyer le plan du comptoir, l'évier et les bacs d'égouttage Essuyer avec un nettoyant, rincer les grilles d'égouttage.							
Démonter et laver les robinets de tirage Démonter les robinets, nettoyer à l'eau chaude avec un nettoyant, rincer et remonter à sec.							
Lave-verres : vérifier filtre et niveau de produit Rincer le filtre, remplir produit de lavage et liquide de rinçage.							
Machine à café : nettoyer groupe, porte-filtre et circuit de lait Rétro-lavage avec pastille de nettoyage, rincer la buse vapeur avec un nettoyant.							
Vider et essuyer le bac à glace Jeter l'ancien stock de glace, ne travailler qu'avec une pelle à glace propre.							
Essuyer le réfrigérateur à bouteilles Essuyer l'extérieur et la poignée de porte, contrôler la température.							
Laver le sol derrière le comptoir Rincer les tapis en caoutchouc, laver le sol à l'humide.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Rincer la tireuse avec un produit de nettoyage (Preuve par photo) Rincer les conduites avec un nettoyant selon les indications du fabricant, rincer ensuite à l'eau.					
Détartrer le lave-verres Utiliser le détartrant selon les indications du fabricant, rincer un cycle à vide.					
Essuyer réfrigérateurs et étagères à bouteilles Vider, essuyer, essuyer les bouteilles, ranger de nouveau.					
Nettoyer joints et fond du comptoir Passer dégraissant et brosse dans les joints, enlever les éclaboussures sur le mur.					

Chaque mois

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Nettoyer et désinfecter la machine à glaçons (Preuve par photo) Vider, traiter avec un nettoyant autorisé selon les indications du fabricant, rincer à fond.												
Détarttrer la machine à café Rincer avec le détartrant selon le fabricant, puis rincer plusieurs fois à l'eau claire.												
Nettoyer la cellule froide et le refroidisseur de bière Débarasser bain d'eau, ventilateur et serpentins de la poussière et des dépôts.												
Contrôler le siphon de sol sous le comptoir Ouvrir l'évacuation, enlever les résidus, vérifier l'odeur.												

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/comptoir-bar](#)