

Restaurant et restauration

Check-list salle et cuisine avec normes de sécurité alimentaire et protocoles de désinfection des cuisines.

Le nettoyage d'un restaurant se fait après la fermeture et se contrôle avant l'ouverture : la fiche doit résister à une équipe fatiguée et à un contrôle sanitaire. Elle sépare la salle de la cuisine, liste le dégraissage que seule une cuisine impose, et finit par les sanitaires, ce dont les clients se souviennent.

Site _____ Date _____ Agent _____

Salle de restaurant

- ☐ Essuyer et désinfecter toutes les tables et chaises
- ☐ Balayer et laver le sol
- ☐ Nettoyer les menus, porte-condiments et accessoires de table
- ☐ Essuyer les banquettes
- ☐ Nettoyer les vitres et cloisons vitrées

Cuisine

- ☐ Dégraisser les surfaces de cuisson et les hottes
- ☐ Nettoyer et désinfecter les zones de préparation
- ☐ Laver les sols avec un dégraissant
- ☐ Vider les bacs à graisse (si planifié)
- ☐ Essuyer l'extérieur des équipements
- ☐ Désinfecter la plonge et les éviers

Sanitaires

- ☐ Nettoyer et désinfecter tous les équipements sanitaires
- ☐ Recharger tous les distributeurs
- ☐ Laver les sols
- ☐ Vider les poubelles
- ☐ Vérifier les miroirs et retoucher le nettoyage