

# Fiche d'organisation du travail en cuisine

## 1. Identification de la cuisine

Nom de l'établissement : \_\_\_\_\_

Nom du chef responsable : \_\_\_\_\_

Type de service (à l'assiette, buffet, etc.) : \_\_\_\_\_

## 2. Organisation des postes

Poste	Responsable	Missions principales	Horaires	Remplacant

## 3. Checklist journalière

### - Avant service :

- Contrôle des frigos
- Nettoyage des plans de travail
- Préparation de la mise en place

### - Pendant service :

- Surveillance des températures
- Bonne communication entre postes

### - Après service :

- Nettoyage complet de la cuisine
- Rangement des produits
- Relevé de température

## 4. Zones critiques HACCP

- Température de conservation respectée
- Séparation aliments crus / cuits
- Respect des zones de nettoyage

## Fiche d'organisation du travail en cuisine

[ ] Gestion des allergenes identifiee

### 5. Communication interne

[ ] Tableau de passation complete

[ ] Consignes speciales notees

[ ] Ruptures de stock communiques

[ ] Informations allergenes a jour