

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 communiquees

☐ Informations allergenes a jour