

Planning Cuisine - Tâches, Hygiène & Mise en place

1. Planning journalier des tâches

Heure	Responsable	Tâche prévue	Zone	Statut

2. Hygiène - Contrôles et nettoyage

- ☐ Température des réfrigérateurs contrôlée
- ☐ Plans de travail désinfectés
- ☐ Équipements nettoyés après usage
- ☐ Sol balayé et lavé
- ☐ Lave-vaisselle vidé et nettoyé
- ☐ Poubelles vidées et lavées

3. Mise en place avant service

- ☐ Mise en place ingrédients (entrées, plats, desserts)
- ☐ Matériel de cuisson prêt
- ☐ Vaisselle disponible
- ☐ Réassort des condiments et couverts
- ☐ Fiches recettes visibles et à jour
- ☐ Préparations anticipées effectuées

4. Observations / Notes
