

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
