PLAN DE NETTOYAGE CUISINE D'APPLICATION

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU…….. 201…

Trame Document modifiée le :05.07.2017

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé- **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	Lundi			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire froide positive	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Armoire stérile à couteaux	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Couloir derrière bureau: rangement matériel	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Distributeurs papier absorbant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Egouts et grilles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Etagères dessus de postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Etagères plats de service et épices	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Eviers + bondes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Fourneau - Salamandre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Fours : mixtes et vapeur	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Friteuse	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Grillade	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Lave batterie : démontage, vidange + arrière	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Laves mains	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Petit matériel en poste + Plaques plastiques	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Plans de travail des postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Plaques à débarrasser retournées sur grille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Poubelles : Couloir- Ascenseur - Local	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Produit d'entretien : niveaux bidons	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Robotique au froid	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
27	Russes rangées par taille et ordre croissant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Seaux éponges, S. Brite, serpillières	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Sols	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Support poubelles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Vanne de gaz fermée	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
26	Verres fontaines à eau	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									

PLAN DE NETTOYAGE CUISINE DE DEMONSTRATION

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU…….. 201…

Trame Document modifiée le :05.07.2017

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé - **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	**Lundi**			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire froide positive	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Armoires froides négative	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Cellule de refroidissement	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Cloche sous vide	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Distributeur papier absorbant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Etagère bacs Bank : rangement par taille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Evier et bonde	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Fourneau	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Fours : mixte et vapeur	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Plats sous vide étiquetés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Murs et carrelages	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Plans de travail : dessus , étagère inférieure	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Rangement sac sous vide par tailles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Sol	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Trancheur à jambon filmé et propre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Vanne de gaz fermée	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Vérification dates plats témoins	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Vitres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Echelle plaque gastronorme :	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Echelle plaque pâtisserie	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Echelle grille pâtisserie	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Sols : arrière armoires et cellule	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24																									
25																									
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									

PLAN DE NETTOYAGE PATISSERIE

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU……. 201…

Trame document modifiée le 05.07.17

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé - **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	Lundi			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire fermentation	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Bacs farines, sucres, propres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Bacs suspendus rangés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Batteurs mélangeurs : cuves, socles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Echelles grilles et plaques 600 x 400	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Etuve : plaques propres, rangement	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Four micro-ondes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Four: intérieur, extérieur, support, porte	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Koma : rangement intérieur, portes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Marbres au vinaigre en partant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Moules Flexipan par catégorie	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Murs derrière les plans travail mobiles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Paco jet : complet , propre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Placards laboratoire rangés et fermés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Placards couloir rangés fermés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Plans de travail + Evier + Bonde	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Postes induction avec micro fibres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Retour économat denrées inutilisées ou emballage intact	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Robotique : ustensiles filmés au froid	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Seau éponge, scotch brite	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Sol laboratoire + couloir	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Tableau blanc	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Timbres froids sous marbre fermés, rangés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Turbines à glace Trittico	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
26	Ustensiles robotique : filmés au froid	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									