

Protocole de nettoyage · restaurant

Salle, bar, sanitaires clients, passe · la cuisine suit le plan de nettoyage HACCP

Avant l'ouverture (15 minutes)

- Sol sec partout, traces de livraison reprises
- Tables essuyées, pieds et assises vérifiés, cartes et salières essuyées
- Sanitaires : papier, savon, essuie-mains, poubelle vide, passage rapide
- Entrée : paillason, porte vitrée à hauteur de poignée
- Anomalies de la veille notées sur la feuille de fermeture

Pendant le service

- Liquide renversé : essuyé ou signalé immédiatement, panneau sol glissant posé
- Table débarrassée puis nettoyée avant d'être redressée, lavette dédiée aux tables
- Sanitaires contrôlés en milieu et en fin de service, feuille de passage signée

Après la fermeture · ordre de passage

Étape	Ce qu'on fait	Matériel
1. Débarrasser	Nappes et serviettes au linge, chaises remontées	
2. Tables et assises	Dessus, chants, pieds, banquettes aspirées et essuyées	Lavette couleur tables
3. Bar	Comptoir dégraissé, égouttoirs et bec de tireuse rincés	Lavette couleur bar
4. Points de contact	Poignées, terminal de paiement, interrupteurs, rampe	Lavette propre
5. Sanitaires	Réassort, haut vers bas, cuvette, sol en dernier	Matériel sanitaires uniquement
6. Passe et couloir	Dégraissant, temps d'action, brossage, raclette, rinçage	Balai-brosse ou machine
7. Sol de salle	Balayage ou aspiration puis lavage, en reculant vers la sortie	Frange ou autolaveuse, robot le cas échéant

Règles de matériel

- Une couleur de lavette par zone : tables, bar, sanitaires, jamais mélangées
- Produits dans leur flacon d'origine ou un flacon étiqueté, jamais de mélange
- Matériel des sanitaires rangé à part
- Hottes et conduits d'extraction : entreprise spécialisée, hors protocole

Fréquences

Élément	Chaque service	Chaque fermeture	Chaque semaine	Chaque mois
Tables, assises, cartes	Entre deux clients	En profondeur	Pieds, dessous	Banquettes
Sol de salle	Liquides	Balayage, lavage	Plinthes, angles	Récurage
Bar	Comptoir	Égouttoirs, tireuse	Étagères	Frigos à fond
Sanitaires clients	Contrôle	Complet	Détartrage	Joints, cloisons
Passe, couloir de service	Liquides	Dégraissage	Murs bas	Récurage machine
Entrée, vitrine	Poignée	Porte vitrée	Vitrine intérieure	Vitrine extérieure
Terrasse				

Feuille de fermeture de la semaine

Établissement

Semaine du

Étape	Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
Tables et assises							
Bar							
Points de contact							
Sanitaires							
Passe et couloir							
Sol de salle (ou rapport robot)							
Initiales							

Anomalies à reprendre

Date	Constat	Repris le	Par

Fiche d'information générale. En cuisine, le plan de nettoyage HACCP de l'établissement s'applique et prime sur cette fiche.