

Checklist hygiène en cuisine professionnelle

Document de démonstration. Le contenu définitif est en cours de préparation avec Karine Laferté.

- ☐ Tenue propre, cheveux attachés, lavage des mains
- ☐ Températures des enceintes froides relevées et notées
- ☐ Séparation cru / cuit respectée (plans de travail, ustensiles)
- ☐ Produits entamés filmés, datés et étiquetés
- ☐ Plan de nettoyage du jour réalisé et tracé
- ☐ Réception des marchandises contrôlée (T°, aspect, DLC)
- ☐ Poubelles fermées, évacuées, zone déchets propre
- ☐ Plonge dégagée, torchons et lavettes du jour