Checklists quotidiennes et hebdomadaires

Ouverture, en cours de journée, fermeture, tâches hebdomadaires et mensuelles

Modèle pour la France, pas un conseil juridique. État au 24/10/2026. À adapter à l'établissement et au plan HACCP.

> Modèle pour la France, pas un conseil juridique. État au 24/10/2026. Reprenez les limites et procédures de votre propre plan HACCP.

Imprimez pour chaque semaine, affichez au bar et cochez. Le responsable de service signe en fin de semaine.

Semaine du – au _____

Responsable _____

Ouverture

	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
Allumer la machine (au moins 20 à 30 min avant l'ouverture), contrôler pression et température							
Noter les températures des réfrigérateurs et du congélateur sur la fiche A							
Contrôler les dates et l'état du lait, des pâtisseries et des viennoiseries							
Réglage de l'espresso : dose, rendement, temps – noter							
Remplir la trémie de café uniquement pour le service							
Réassort gobelets, couvercles, serviettes, sucre							
Lave-mains : savon, essuie-mains en papier, désinfectant							
Propreté de la salle et des toilettes							
Caisse, terminal, monnaie							

En cours de journée

	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
Buse essuyée et purgée après chaque moussage							
Contrôle de l'extraction après un changement important (nouveau café, changement de météo)							
Températures en milieu de service (fiche A)							
Nettoyage continu des tables, du bar et des toilettes							
Évacuation des déchets et du marc							

Fermeture

	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
Rétrolavage des groupes avec détergent, porte-filtres et filtres mis à tremper							
Nettoyer les buses, l'égouttoir et le bac à marc							
Pichets et vaisselle au lave-vaisselle, nettoyer le lave-vaisselle							
Dater le lait entamé, jeter les produits périmés							
Ranger et couvrir les pâtisseries, contrôler la vitrine							
Laver et désinfecter les surfaces, laver le sol							
Sortir les déchets, vider les poubelles							
Clôture de caisse							
Éteindre les appareils selon les consignes (machine selon le fabricant)							
Noter le nettoyage effectué (fiche C)							

Tâches hebdomadaires

Tâche	Jour	Fait / signature
Vider, laver et désinfecter les réfrigérateurs et la vitrine		
Nettoyer la trémie et la sortie du moulin		
Nettoyer et désinfecter la machine à glaçons		
Brosse de groupe, contrôle des joints et douchettes		
Contrôle des nuisibles (fiche F)		
Contrôle du stock de café et commande		
Contrôle des fiches d'enregistrement par le responsable		
Lavage des poubelles		

Tâches mensuelles

Tâche	Date	Fait / signature
Nettoyage des meules (granulés ou démontage)		
Vérification des thermomètres (eau glacée)		
Contrôle du filtre à eau et de la dureté de l'eau		
Grand nettoyage (étagères, derrière les appareils, luminaires)		
Contrôle de la trousse de secours et de l'extincteur		
Contrôle des formations à l'hygiène		

Contrôlé par (responsable) **Date** **Signature**

Sources : règlement (CE) 852/2004, annexe II (europaius.com/eu-akt/32004r0852). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004