ZAVQERA

Checklist d'ouverture et de fermeture du restaurant et du café

Pour qui: Gérants, responsables et chefs d'équipe de restaurants, cafés, boulangeries et bars.
Quand l'utiliser: Chaque jour : l'ouverture avant le premier client, la fermeture après le dernier.

L'ouverture et la fermeture sont là où naissent les petits problèmes : un frigo qui a chauffé dans la nuit, une caisse qui ne tombe pas juste, une porte arrière restée ouverte. Ce sont aussi les étapes le plus souvent faites de mémoire.

La checklist

- [ ] 1. Relevez les températures des frigos et congélateurs en arrivant
  Contrôlez chaque frigo, congélateur et vitrine, et agissez sur tout relevé hors de la plage de votre plan de maîtrise sanitaire.
  Preuve à garder: Chaque relevé avec l'heure, ou une photo de chaque affichage.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 2. Vérifiez les livraisons du jour
  Ce qui arrive, de quel fournisseur et à quelle heure, et qui dans l'équipe le réceptionne et le contrôle.
  Preuve à garder: La liste des livraisons, avec qui réceptionne chacune.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 3. Préparez et désinfectez les postes de travail
  Plans de travail, planches et éviers nettoyés et désinfectés avant toute préparation.
  Preuve à garder: Qui a préparé chaque poste, et à quelle heure.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 4. Contrôlez le stock et les étiquettes de date
  Utilisez d'abord le plus ancien et retirez tout ce qui est périmé.
  Preuve à garder: Ce qui a été jeté, s'il y en a, et pourquoi.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 5. Ouvrez la caisse avec un fond compté
  Comptez le fond avant la première vente, à deux si possible.
  Preuve à garder: Le montant du fond et qui l'a compté.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 6. Faites le tour de la salle et des toilettes avant d'ouvrir
  Tables, sol, menus, savon et papier, lumières, musique et panneau de la porte.
  Preuve à garder: Une photo de la salle ou une courte note.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 7. Comptez et clôturez la caisse
  Comptez les espèces, rapprochez les cartes du ticket du terminal et notez tout écart.
  Preuve à garder: Le ticket de clôture et le total compté.
  Fait par : _____ Date : _____

- [ ] 8. Nettoyez la cuisine et sortez les poubelles
  Équipements éteints et nettoyés, surfaces désinfectées, sol lavé, poubelles vidées et sorties.
  Preuve à garder: Qui a nettoyé chaque zone.

Suivez qui a fait chaque étape et gardez la preuve, gratuitement :

Fait par : _____ Date : _____

☐ 9. Rangez les aliments et relevez à nouveau les frigos

Couvrez, étiquetez et datez les aliments, et vérifiez que chaque frigo et congélateur est dans la plage pour la nuit.

Preuve à garder: Les relevés de fermeture avec l'heure.

Fait par : _____ Date : _____

☐ 10. Fermez et activez l'alarme

Gaz et appareils coupés, fenêtres et porte arrière fermées, alarme activée.

Preuve à garder: L'heure d'activation de l'alarme et qui l'a activée.

Fait par : _____ Date : _____

Suivez qui a fait chaque étape et gardez la preuve, gratuitement :