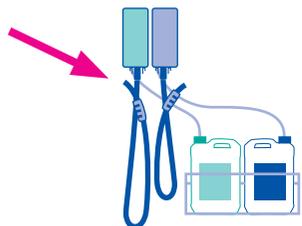


NETTOYAGE DESSERTE VRAC ET TABOURET

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**, sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :



Remplir 1/2 seau au
tuyau de gauche du
distributeur



2 seaux
jaunes



2 lavettes
jaunes



essuie-tout

NETTOYAGE DESSERTE VRAC ET TABOURET



PROCÉDURE

PRÉPARATION :

- Remplir à moitié le 1^{er} seau jaune avec le produit du distributeur au tuyau de gauche. Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2^e seau jaune d'eau.
- Transporter le matériel dans la réserve 3.

DANS LA RÉSERVE 3

- 1 Préparation :**
 - Retourner la desserte et le tabouret pour que toutes les poussières et autres miettes tombent au sol.
 - Remettre la desserte sur ses 4 roues.
- 2 Lavage :**
 - Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit et l'essorer.
 - Laver les deux plateaux de la desserte, la poignée puis laver le tabouret.
 - Laisser agir 5 mn.
- 3 Rinçage :**
 - Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau et l'essorer.
 - Rincer la desserte et le tabouret.
- 4 Essuyer** la desserte et le tabouret avec l'essuie-tout jusqu'à disparition de l'humidité.
- 5 Balayer** le sol de la zone vrac



- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.

DÉSINFECTION ÉTAGÈRES ET NETTOYAGE SOL EN ZONES VRAC SEC ET LIQUIDE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**.

Pour le nettoyage, prendre :



2 lavettes
jaunes



spray de
désinfection
rangé dans
le placard du
meuble café



aspirateur

DÉSINFECTION ÉTAGÈRES ET NETTOYAGE SOL EN ZONES VRAC SEC ET LIQUIDE

PROCÉDURE

- 1 COIN DU MOULIN À CAFÉ :**
 - Nettoyer le moulin à café avec le pinceau.
 - Vider la poubelle afin qu'aucune graine ou céréale n'attire les rongeurs.
- Avant de nettoyer, vérifier que :**
 - Les bacs sont bien fermés.
 - Les pelles sont bien dans leur support.
- 2 SILOS DU VRAC SEC :**
 - Prendre une lavette jaune et enlever la poussière des becs des silos en procédant de haut en bas. Ne pas laver l'intérieur des becs.
- 3 POIGNÉES ET COUVERCLES DES SILOS ET BACS :**
 - Asperger une lavette jaune du spray pour désinfecter les poignées des silos, les couvercles des bacs transparents et les poignées des pelles.
- 4 SOL DE LA ZONE ENTIÈRE :**
 - Passer l'aspirateur (ou le balai) dans la zone, **EN INSISTANT SOUS** le meuble vrac et le rayon d'en face biscuits et gâteaux secs.
 - Lavage à l'autolaveuse.



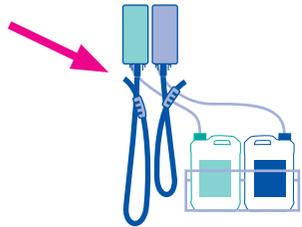
- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE FROMAGE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**, sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :



Remplir 1/2 seau au
tuyau de gauche du
distributeur



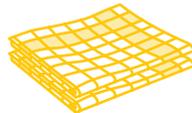
2 lavettes
jaunes



gants



2 seaux
jaunes



1 torchon
propre



le chariot à
étages



Quelques bacs
blancs à fromage
vides



NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE FROMAGE

PROCÉDURE



PRÉPARATION (au sous-sol) :

- Remplir à moitié le 1^{er} seau jaune avec le produit du distributeur au tuyau de gauche. Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2^e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon fromage avec le matériel.



1 DANS LE RAYON FROMAGE

Vider le rayon fromage :

- Placer le chariot à étages devant le rayon et transférer les fromages dans les bacs blancs.



2 Laver les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit et l'essorer.
- Laver les rayonnages.
- Laisser agir 5 mn.



3 Rincer les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigrée et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un torchon jaune jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Remettre les fromages dans le rayon :

Vérifier la correspondance fromage/étiquettes !



- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.

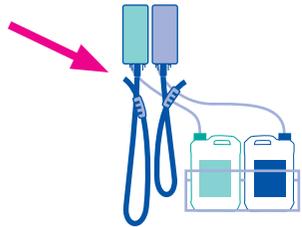


NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE CHARCUTERIE

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**, sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :



Remplir 1/2 seau au tuyau de gauche du distributeur



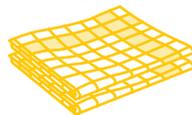
2 lavettes jaunes



gants



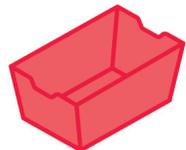
2 seaux jaunes



1 torchon propre



le chariot à étages



Quelques bacs rouges à viande vides



NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE CHARCUTERIE

PROCÉDURE



PRÉPARATION (au sous-sol) :

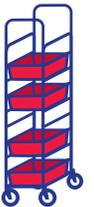
- Remplir à moitié le 1^{er} seau jaune avec le produit du distributeur au tuyau de gauche. Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2^e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon charcuterie avec le matériel.



1 DANS LE RAYON CHARCUTERIE

Vider le rayon charcuterie :

- Placer le chariot à étages devant le rayon et transférer la charcuterie dans les bacs rouges.



2 Laver les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit et l'essorer.
- Laver les rayonnages.
- Laisser agir 5 mn.



3 Rincer les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigrée et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un torchon jaune jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Remettre la charcuterie dans le rayon :

Vérifier la correspondance fromage/étiquettes !



- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.

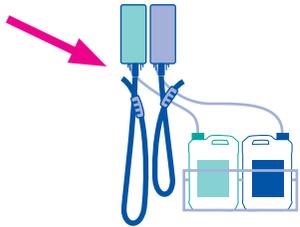


NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE F&L

MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**, sauf le produit à prendre au distributeur sur le mur d'en face, au-dessus de l'évier.

Pour le nettoyage, prendre :



Remplir 1/2 seau au tuyau de gauche du distributeur



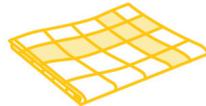
2 lavettes jaunes



gants



2 seaux jaunes



chiffons propres



pelle et balayette jaunes



chariots U-boot

NETTOYAGE RAYONNAGES FRIGO VENTE F&L

PROCÉDURE



PRÉPARATION (au sous-sol) :

- Remplir à moitié le 1^{er} seau jaune avec le produit du distributeur au tuyau de gauche. Ne pas ajouter d'eau, le produit est prêt-à-l'emploi.
- Remplir le 2^e seau jaune avec de l'eau et quelques gouttes de vinaigre.
- Monter au rayon F&L avec le matériel.



1 DANS LE RAYON FRUITS & LÉGUMES

- Prendre une photo du rayon afin de remettre, une fois les rayons lavés, les cagettes et cartons à l'identique.
- Transférer les cagettes sur des chariots U-boots **par taille**
- Balayer les rayonnages pour ôter la terre, les feuilles et autres matières organiques à l'aide de la balayette. Mettre les saletés dans la pelle, puis dans la poubelle verte.



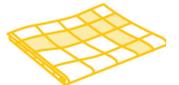
2 Laver les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau contenant le produit et l'essorer.
- Laver les rayonnages et laisser agir 5 mn.



3 Rincer les frigos :

- Tremper une lavette jaune dans le seau d'eau vinaigrée et l'essorer.
- Rincer les rayonnages.
- Essuyer les rayonnages avec un chiffon propre jusqu'à disparition de l'humidité.



4 Laver les miroirs intérieurs des côtés du frigo : avec le kit bleu « nettoyage des vitres ».



5 Remettre les cagettes de F&L dans le rayon :

Vérifier la correspondance fromage/étiquettes !



- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.

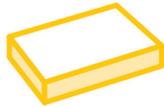
MATÉRIEL

Le **kit de nettoyage** se trouve dans le **seau jaune**.

Pour le nettoyage, prendre :



gants



1 éponge à grattoir



liquide vaisselle

PROCÉDURE



PRÉPARATION (au sous-sol) :

- Prendre le liquide vaisselle et une éponge.

DANS LES TOILETTES DU SOUS-SOL



Nettoyage :

Faire la vaisselle dans les lavabos des toilettes homme ou femme (eau chaude disponible).

Aidez-vous d'un plateau posé sur un chariot blanc stationné dans le sas.

Ne pas faire la vaisselle dans :



- l'évier de la salle de préparation,
- ni dans l'évier du couloir.



Séchage :

- Faire sécher la vaisselle dans les égouttoirs disposés sur les étagères dans le couloir.



- Laver, rincer et essorer le matériel utilisé.
- Mettre au sale ce qui doit être lavé.
- Ranger le reste à l'emplacement dédié et reformer un kit complet.