Nettoyage du four professionnel

Les gestes par type de four - à afficher au poste de cuisson

Tous les fours : chaque soir, four éteint et refroidi

- Retirer grilles, glissières et plaques ; les faire tremper dans l'eau chaude dégraissante
- Ôter miettes et résidus avec une raclette en plastique
- Dégraissant spécial four : respecter le temps de pose de l'étiquette
- Rincer à l'éponge et à l'eau claire, sécher, porte entrouverte
- Joint de porte : eau chaude savonneuse et chiffon doux
- Gants, lunettes et cuisine ventilée avec les décapants alcalins

Four à convection

- Essuyer chaque soir : le ventilateur projette la graisse sur toutes les parois
- Jamais de paille de fer ni d'éponge abrasive (chambre inox ou émaillée)
- Ventilateur : nettoyer derrière la grille si la notice permet de la retirer
- Humidificateur : rincer le circuit d'eau selon la notice

Four mixte

- Lancer le programme de lavage automatique en fin de service
- Utiliser uniquement les produits validés par le fabricant
- Détartrer selon la dureté de l'eau et la fréquence de la notice
- Essuyer à la main le joint et la vitre après le cycle

Four à pizza (sole en pierre réfractaire)

- JAMAIS d'eau ni de détergent sur la pierre
- En service : brosser la sole avec une brosse à four à pizza
- Fin de journée : carboniser à la chauffe, brosser la cendre pierre refroidie
- Taches sombres sur la pierre : normales, sans effet sur la cuisson

Hotte au-dessus des fours

- Filtres nettoyés au moins une fois par semaine ; conduits ramonés chaque année (ERP, art. GC 21).

Relevé de nettoyage du four

Établissement : _____ Four : _____ Mois : _____

Date	Nettoyage du soir	Grand nettoyage	Détartrage (mixte)	Joint / vitre	Visa	Remarque
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		
	☐	☐	☐	☐		