

Cuisine : Coin frigo



Inventaire

- 2 armoires frigorifiques avec 4 grilles chacune
- 1 étagère
- 1 grande armoire contenant de la vaisselle
(voir étiquettes dans l'armoire pour le contenu exact).

Nettoyage

1. Si nécessaire supprimer les traces de doigts sur les vitres.
2. Nettoyer les frigos inox à l'intérieur comme à l'extérieur, les grilles ainsi que les joints.
3. Nettoyer l'étagère et les boiseries apparentes.
4. Passer l'aspirateur.
5. Passer la panosse avec une dose de détergent sans inonder la pièce

NB : Tout le nécessaire de nettoyage se trouve entre la cabine téléphonique et la cuisine à cet étage.

Cuisine : Coin vaisselle



Inventaire

- 1 machine à laver et 6 paniers de lavage
- 1 chariot à roulettes avec 1 poubelle inox 7l.
- 1 poubelle 110l noir
- 1 petit frigo blanc sous le passe-plat
- 3 étagères à vaisselle
(voir étiquettes sur place pour le contenu exact).

Nettoyage

1. Si nécessaire supprimer les traces de doigts sur les vitres.
2. Nettoyer le frigo à l'intérieur comme à l'extérieur, les grilles ainsi que les joints.
3. Nettoyer l'ensemble des étagères contenant la vaisselle.
4. Nettoyer les plonges et les plans de travail en inox.
5. Passer l'aspirateur.
6. Passer la panosse avec une dose de détergent sans inonder la pièce.

NB : Tout le nécessaire de nettoyage se trouve entre la cabine téléphonique et la cuisine à cet étage.

Cuisine



Inventaire

- 1 four combi-steamer sur son support
- 2 cuisinières électriques (4 plaques) + 2 fours et 4 grilles
- 1 grosse bassine électrique
- 1 friteuse
- 3 grilles de sol
- 1 armoire métallique
(voir étiquettes sur place pour le contenu exact).
- 2 tables inox
- 1 four à micro-onde
- 1 bouilloire électrique (ne pas chauffer autre chose que de l'eau dedans !!)
- 1 paroi de placard à vaisselle
(voir étiquettes sur place pour le contenu exact).

Nettoyage

1. Si nécessaire supprimer les traces de doigts sur les vitres.
2. Nettoyer la hotte de ventilation (chaque élément 2 à 3 fois à la machine 1 par 1) + l'intérieur et l'extérieur de la hotte.
3. Nettoyer le four (possibilité de le nettoyer avec de l'acide : voir avec la Concierge).
4. Nettoyer les fourneaux
5. Nettoyer la friteuse : récupérer l'huile pour la déchetterie, laver avec de l'eau + savon : faire bouillir 5 minutes.
6. Nettoyer l'ensemble des étagères contenant la vaisselle.
7. Nettoyer les planges et les plans de travail en inox.
8. Passer l'aspirateur.
9. Passer la panosse avec une dose de détergent sans inonder la pièce.

NB : Tout le nécessaire de nettoyage se trouve entre la cabine téléphonique et la cuisine à cet étage.

Cuisine : Cave



Inventaire

- 2 balayettes et ramassoires
- 1 brosse à récurer
- 2 balais
- 1 grande étagère inox
- 1 petite étagère
- 1 grand congélateur avec 4 paniers

Nettoyage

1. Nettoyer le congélateur à l'intérieur comme à l'extérieur.
2. Nettoyer les étagères.
3. Passer l'aspirateur ou le balai (ne pas oublier les escaliers).
4. Passer la panosse avec une dose de détergent sans inonder la pièce

NB : Tout le nécessaire de nettoyage se trouve entre la cabine téléphonique et la cuisine à cet étage.

Cuisine

Inventaire vaisselle

- 105 assiettes plates
- 105 assiettes creuses
- 105 petites assiettes
- 105 tasses
- 105 bols
- 105 gobelets
- 10 poivriers
- 10 salières
- 18 bols en verre
- 105 cuillères à café
- 105 cuillères à soupe
- 105 fourchettes
- 105 couteaux
- 12 pots inox
- 14 pots plastics
- 11 porte-services
- 6 paniers vaisselle
- 4 baquets

Inventaire armoire coin frigo

- 120 grands verres
- 120 petits verres
- 5 sucriers
- 105 sous-tasses
- 105 ramequins
- 1 four à raclette
- 3 réchauds

Inventaire cuisine

Tiroir inox

- 5 cuillères à glace
- 4 filtres
- 4 pommes
- 6 fouets
- 6 éplucheurs
- 8 couteaux

Paroi

En haut à gauche :

- 2 passoires rondes
- 3 passoires rectangulaires

Au milieu à droite :

- 2 plats ovales en verre
- 4 assiettes en verre
- 3 plats pyrex
- 8 poêles
- 8 plats à gratin en verre
- 12 grands plats inox
- 12 moyens plats inox
- 12 petits plats inox

Au milieu au centre :

- 12 plaques à gâteau
- 18 plats rectangulaires blancs
- 14 plats à gratin inox

Le tiroir de droite :

- 12 louches à spaghettis
- 12 cuillères plastiques
- 12 cuillères inox
- 12 spatules plastiques
- 12 spatules inox

Le tiroir au centre :

- 12 louches plastiques
- 12 louches inox
- 12 paires de service salade

Le tiroir de gauche :

- 12 cuillères et fourchettes de service
- 2 tire-bouchons
- 1 décapsuleur
- 2 ouvre-boîtes
- 4 lécheuses
- 1 pince pour poulet

En bas à droite :

- 7 corbeilles en osier
- 4 corbeilles en plastique bleu
- 4 corbeilles en bois
- 9 vieux bols inox
- 1 mixer avec bol

Sous le combi-steamer :

- 4 GN 1/1 plaques noires
- 2 GN 2/1 plaques inox
- 4 GN 2/1 grilles avec rebords
- 1 plaque noire 40 x 60 cm
- 3 plaques noires 28 x 40 cm

Four sous la cuisinière :

- 2 GN 2/1 grilles sans rebord

Armoire cuisine :

- 1 passe-vite en plastique avec 2 grilles
- 3 coupe-pommes
- 2 GN 1/1 bacs de 15 cm avec couvercle bleu et grille égouttoir
- 2 GN 1/2 bacs de 15 cm avec couvercle bleu
- 5 moules à cake large de 28-38 cm
- 5 moules à cake bleu de 25-35 cm
- 1 presse-agrumes
- 1 balance
- 1 passoire
- 2 râpes
- 2 jeux de casseroles (1,2,3 l.) avec couvercles
- 23 sous-plats en liège
- 1 marmite de 5 l. avec couvercle
- 1 sautoir téflon
- 2 marmites de 9 l. avec couvercle
- 2 marmites en fonte avec couvercle
- 6 boîtes rondes en plastique avec couvercle
- 6 boîtes rectangulaires en plastique avec couvercle
- 4 boîtes carrées en plastique avec couvercle

A l'extérieur :

- 3 planches 20 x 30 cm en plastique
- 5 planches 15 x 25 cm en plastique
- 2 distributeurs papier Tela
- 1 mesureur 11 l.

- 1 tapette à mouche
- 2 gants de cuisine (carré)
- 2 porte-savons
- 2 fourchettes à viande (petite et grande)
- 2 louches de 10 cm
- 2 louches de 12 cm
- 2 louches de 14 cm
- 4 écumoirs de 14 cm
- 3 écumoirs de 12 cm
- 2 spatules inox
- 2 fusils (aiguiseurs couteaux)
- 15 grands crochets
- 10 petits crochets
- 1 grande planche à découper
- 4 plateaux service
- 2 lèchefrites
- 4 marmites
- 2 marmites de 20 l. en inox
- 1 assortiment de couvercles (10 x)
- 5 poêles lyonnaises (en fonte)
- 2 passoires alu
- 3 culs de poule avec pied
- 1 tuyau de nettoyage avec caisse ifco de 10 cm
- 1 sot
- 4 bouche-évier de 40 cm
- 1 tableau blanc avec minuteur, 6 aimants, 1 frottoir et 2 stylos

Aimant à couteaux :

- 2 couteaux à pain (manche jaune)
- 1 assortiment de 6 couteaux
- 1 légumier de 20 cm
- 1 assortiment de 3 couteaux avec manche en bambou