

RESTAURATION · CHECKLIST DE MAINTENANCE

Maintenance restaurant : guide complet et checklist préventive

Un restaurant concentre, sur quelques dizaines de mètres carrés, une densité d'équipements rare : froid commercial, cuisson gaz, extraction grasse, traitement des eaux, sécurité incendie. Chacun obéit à ses propres fréquences réglementaires et à ses propres signaux d'usure. Pour une direction qui pilote plusieurs sites, l'enjeu n'est pas de tout connaître par cœur, mais de tenir une cadence homogène et traçable d'un site à l'autre. Ce guide rassemble les contrôles à mener et leurs périodicités, sous forme de checklist à imprimer et à cocher. Les fréquences citées sont des repères courants : vérifiez toujours le texte en vigueur et les préconisations constructeur de vos appareils.

1 Aération, hottes et conduits d'extraction

C'est le poste le plus encadré, et le plus sensible au risque incendie. L'arrêté du 25 juin 1980 (article CH 58) encadre l'entretien des installations d'extraction en établissement recevant du public. La graisse accumulée dans les conduits est le principal vecteur de propagation d'un feu de cuisine.

- ☐ **Filtres de hotte** : nettoyer ou remplacer aussi souvent que nécessaire, et au minimum une fois par semaine (référence : arrêté du 25 juin 1980).
- ☐ **Conduits d'évacuation** : entretenir régulièrement et ramoner au moins une fois par semestre.
- ☐ **Circuit d'extraction complet (y compris ventilateurs)** : nettoyage complet au moins une fois par an, à adapter à l'intensité de cuisson — souvent trimestriel en restauration rapide ou friture intensive, à valider site par site.
- ☐ **Dégraissage professionnel certifié** : faire intervenir une entreprise spécialisée et conserver l'attestation de dégraissage.
- ☐ **Moteur d'extraction et courroies** : contrôler le serrage, l'usure des courroies, le niveau sonore et l'absence de vibration anormale.
- ☐ **Apport d'air neuf et compensation** : vérifier que l'amenée d'air n'est pas obstruée (l'extraction ne fonctionne qu'avec une compensation correcte).
- ☐ **Livret d'entretien** : noter chaque date de vérification et d'opération, annexé au registre de sécurité.

Bon à savoir : sur un parc multi-sites, la fréquence de dégraissage doit suivre le type de cuisine réel de chaque point de vente. Un site grillade ou friture s'encrasse bien plus vite qu'un site à dominante froide ou snacking — harmoniser la périodicité « pour simplifier » revient soit à sur-payer, soit à sous-traiter le risque.

2 Froid commercial et chambres froides

Le froid est le premier poste de panne « invisible » : une dérive de quelques degrés peut détruire un stock sans alarme franche. La maîtrise du froid relève à la fois de l'hygiène (HACCP) et de la réglementation sur les fluides frigorigènes fluorés (F-Gas).

- ☐ **Relevé des températures** : contrôle quotidien des enceintes positives et négatives, traçabilité conservée (exigence HACCP).
- ☐ **Joints de portes** : contrôle et nettoyage hebdomadaires ; un joint fatigué fait chuter le rendement et augmente le givrage.
- ☐ **Condenseur et évaporateur** : dépoussiérage et nettoyage réguliers ; un condenseur encrassé fait grimper la consommation et la température.
- ☐ **Dégivrage et évacuation des condensats** : vérifier le bon écoulement et l'absence de bouchon ou de glace.
- ☐ **Contrôle d'étanchéité des fluides frigorigènes** : obligatoire selon la charge exprimée en tonnes équivalent CO₂. Repères courants : tous les 12 mois de 5 à 50 t éq. CO₂, tous les 6 mois de 50 à 500 t, tous les 3 mois au-delà (intervalles doublés si un détecteur de fuite permanent est installé). À faire réaliser par un opérateur attesté.
- ☐ **Attestation de capacité et fiche d'intervention** : conserver les documents F-Gas de l'intervenant et la traçabilité des charges.
- ☐ **Alarme de température** : tester le report d'alerte (notamment hors heures d'ouverture).

3 Installation gaz

Dans un restaurant (ERP), l'exploitant est responsable du maintien en sécurité de son installation gaz. Le risque combine fuite, explosion et intoxication au monoxyde de carbone.

- ☐ **Vérification périodique de l'installation gaz** : au moins une fois par an, par un organisme ou un technicien compétent (à confirmer selon la catégorie et le type d'ERP).
- ☐ **Recherche de fuite aux raccords** : contrôle des flexibles, dates de péremption des tuyaux souples et état des raccords rapides.
- ☐ **Organes de coupure** : repérer et tester la vanne de coupure générale ; vérifier son accessibilité.
- ☐ **Brûleurs et veilleuses** : contrôler la qualité de flamme (bleue et stable), nettoyer les injecteurs encrassés.
- ☐ **Détection gaz / CO** : vérifier la présence et le fonctionnement des détecteurs lorsque l'installation l'exige.
- ☐ **Ventilation du local** : s'assurer que les amenées d'air des appareils ne sont pas obstruées.

4 Installation électrique

La vérification périodique des installations électriques en ERP est annuelle. Ce délai peut, selon la réglementation, être porté à deux ans si le rapport précédent ne comporte aucune observation ou si les non-conformités ont été levées — point à valider au texte en vigueur.

- ☐ **Vérification périodique réglementaire** : par un organisme agréé, rapport conservé au registre de sécurité.
- ☐ **Levée des observations** : suivre et clôturer les réserves du dernier rapport (avec preuve d'intervention).
- ☐ **Tableau électrique** : contrôle visuel (échauffement, traces, serrage), test des différentiels.
- ☐ **Éclairage de sécurité (BAES)** : vérifier l'allumage en coupure secteur et l'autonomie.
- ☐ **Prises et circuits de cuisine** : état des prises, absence de surcharge, étanchéité en zone humide.
- ☐ **Mise à la terre** : continuité vérifiée sur les masses métalliques (plonge, équipements inox).

5 Sécurité incendie

Un restaurant cumule plusieurs classes de feu : solides (classe A), électrique et surtout feux de graisses (classe F). Les vérifications relèvent de l'arrêté du 25 juin 1980 (articles MS pour les moyens de secours).

- ☐ **Extincteurs** : vérification annuelle par un technicien qualifié (délai maximal de 12 mois entre deux contrôles).
- ☐ **Extincteur classe F** : présence vérifiée à proximité des friteuses et woks (agent saponifiant adapté aux feux de graisses).
- ☐ **Inspection visuelle mensuelle** : ronde interne par un salarié désigné (appareil présent, accessible, non endommagé) — complément, pas substitut, de la maintenance annuelle.
- ☐ **Désenfumage** : maintenance des dispositifs lorsqu'ils sont requis (test des commandes et exutoires).
- ☐ **Alarme incendie et report** : test de déclenchement et d'audibilité dans tout l'établissement.
- ☐ **Blocs autonomes et signalétique d'évacuation** : balisage lisible, issues dégagées.
- ☐ **Registre de sécurité** : à jour, avec rapports et attestations annexés.

6 Évacuation des eaux et bac à graisse

Le prétraitement des eaux grasses est obligatoire en restauration (code de la santé publique, art. L1331-10). Un bac saturé déborde, dégage des odeurs et peut entraîner une mise en demeure.

- ☐ **Niveau de graisse du séparateur** : contrôle régulier ; intervention dès que la couche atteint 25 % du volume utile (référence NF EN 1825).
- ☐ **Vidange par entreprise spécialisée** : en pratique tous les 4 à 8 semaines pour un restaurant traditionnel, soit au minimum 2 à 5 fois par an selon le volume et l'activité — à caler site par site.
- ☐ **Bordereau de suivi des déchets** : conserver les justificatifs de vidange et de valorisation.
- ☐ **Siphons et grilles de sol** : nettoyage et vérification de l'écoulement.
- ☐ **Plonge et réseau d'évacuation** : contrôle des fuites sous éviers et de l'absence de refoulement.

7 Équipements de cuisson et de production

Au-delà des postes réglementés, la disponibilité du matériel de production conditionne le service. Ces contrôles préviennent les pannes en plein coup de feu et prolongent la durée de vie des appareils — consultez la notice constructeur pour les fréquences précises.

- ☐ **Fours (mixtes, convection)** : contrôle des joints de porte, détartrage du générateur de vapeur, état des sondes.
- ☐ **Friteuses** : contrôle du thermostat, de la sécurité de surchauffe et de l'étanchéité de la cuve.
- ☐ **Lave-vaisselle / lave-verres** : détartrage, contrôle des bras de lavage, dosage produits, température de rinçage.
- ☐ **Plaques, grills, sauteuses** : état des résistances et brûleurs, nettoyage des sécurités.
- ☐ **Trancheurs et matériel de découpe** : affûtage, contrôle des protections et de l'arrêt d'urgence.
- ☐ **Adoucisseur d'eau** : contrôle du sel et de la dureté en sortie (protège fours et lave-vaisselle).

8 Tableau de pilotage et suivi des interventions

Reportez ci-dessous les échéances réelles de chaque site. C'est ce tableau, et non la mémoire des équipes, qui prouve la conformité en cas de contrôle.

POSTE	CONTRÔLE CLÉ	FRÉQUENCE REPÈRE	DERNIÈRE INTERV.	PROCHAINE ÉCHÉANCE	PRESTATAIRE
Extraction / hottes	Dégraissage complet du circuit	≥ 1×/an (souvent trimestriel)			
Froid commercial	Étanchéité fluides (F-Gas)	selon t éq. CO2			
Gaz	Vérification périodique	≥ 1×/an			
Électricité	Vérification réglementaire	annuelle (2 ans possible)			
Incendie	Vérification extincteurs	≤ 12 mois			
Eaux	Vidange bac à graisse	2 à 5×/an min.			
Cuisson	Entretien fours / friteuses	selon constructeur			

Fiche anomalie (version à cocher)

Pour chaque anomalie constatée lors d'une ronde, renseignez la décision à prendre. Cette qualification accélère l'arbitrage entre une simple inspection et un remplacement.

ACTIF / ÉQUIPEMENT	ANOMALIE CONSTATÉE	INSPECTER	ENTREtenir	RÉPARER	REEMPLACER

Bon à savoir : les fourchettes de coût parfois citées sur le marché (par exemple autour de 400 € pour une vidange de bac à graisse) sont indicatives et varient fortement selon la région, le volume et le prestataire. Demandez toujours un devis et tracez le coût réel par site : c'est cette donnée qui révèle les écarts entre points de vente d'un même réseau.

PASSER À L'ACTION

Vos sites méritent un pilotage cohérent et performant.

Harmony by Depanneo reprend votre parc, structure vos SLA et centralise le pilotage de votre maintenance sur l'ensemble de vos sites — partout en France. Demandez un audit de parc : on évalue vos installations et on cadre votre maintenance.

[Demander un audit de parc](#)

ou 07 57 93 93 39