



## CHECK-LIST

# ORGANISATION DE LA CUISINE

*Une cuisine organisée simplifie chaque journée.* ♡



### 1 ZONES DE LA CUISINE



- Zone préparation identifiée
- Zone cuisson identifiée
- Zone petit-déjeuner identifiée
- Zone stockage identifiée
- Zone entretien identifiée



### 2 PLACARDS



- Un type d'objet par placard
- Vaisselle regroupée
- Verres regroupés
- Conserves regroupées
- Produits petit-déjeuner regroupés
- Produits pâtisserie regroupés



### 3 TIROIRS



- Couverts regroupés
- Ustensiles regroupés
- Torchons regroupés
- Objets inutiles retirés
- Tiroirs faciles à ouvrir



### 4 PLAN DE TRAVAIL



- Seuls les objets utiles restent visibles
- Appareils peu utilisés rangés
- Surface dégagée pour cuisiner
- Décoration limitée
- Cuisine visuellement apaisante



### 5 RÉFRIGÉRATEUR



- Produits regroupés par catégorie
- Restes identifiés
- Dates vérifiées
- Bacs utilisés correctement
- Aliments visibles facilement



### 6 GESTION DES COURSES



- Liste de courses disponible
- Réserve alimentaire identifiée
- Produits fréquemment achetés repérés
- Rotation des stocks effectuée
- Aucun doublon inutile



### 7 FLUIDITÉ DU QUOTIDIEN



- Chaque objet possède une place
- Toute la famille connaît l'emplacement
- Le rangement prend moins de 5 minutes
- Les zones sont faciles à maintenir
- La cuisine reste fonctionnelle au quotidien



### Mon conseil ♡



Prenez quelques minutes régulièrement pour réorganiser votre cuisine.

De petites actions créent une grande différence au quotidien !



L'objectif n'est pas la perfection,  
*mais une cuisine simple à vivre  
et facile à maintenir au quotidien.* ♡

