

# Checklist : Matériel nécessaire pour l'ouverture de votre salon de thé

---

## Espace Bar et Préparation des boissons

- Machine à expresso professionnelle
- Moulin à café
- Bouilloire à température réglable (pour thés spécifiques)
- Théières en fonte, porcelaine et verre
- Filtres à thé, infuseurs et pinces à thé
- Balance de précision
- Blender professionnel
- Réfrigérateur à boissons
- Système de caisse tactile avec logiciel de gestion
- Tiroir-caisse et imprimante à tickets

## Espace Cuisine et Préparation culinaire

- Four à convection ou four pâtissier
- Robot pâtissier professionnel
- Plan de travail en inox
- Réfrigérateur et congélateur professionnel
- Vitrine réfrigérée pour pâtisseries
- Petit matériel : fouets, spatules, cul-de-poule, moules
- Balances de cuisine
- Armoire de maintien au chaud
- Batterie de cuisine (casserolles, poêles)

## Espace Salle et Accueil client

- Tables et chaises confortables
- Comptoir de service et d'encaissement
- Vaisselle : tasses, soucoupes, assiettes à dessert
- Couverts (cuillères à thé, fourchettes à pâtisserie)
- Serviettes en papier ou tissu et porte-serviettes

- Décoration et éclairage d'ambiance
- Menu boards ou ardoises d'affichage
- Porte-menus

## **Espace Plonge et Hygiène**

- Lave-vaisselle professionnel (cycle court)
- Évier à double bac en inox
- Produits d'entretien conformes aux normes HACCP
- Poubelles de tri sélectif
- Matériel de nettoyage (balais, serpillières, éponges)
- Vestiaires et casiers pour le personnel
- Distributeurs de savon et essuie-mains