|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Suivi du plan de nettoyage cuisine*** | | |
| ***Date****:* | SOIR | ***Consignes*** *: vous référer au plan de nettoyage et fiches d'entretien* |
| ***Local****cuisine Nord et sud 1* | | ***Professeur***: ***V.Demester*** |
| ***Classe : Man 1 Groupe 2*** | | ***Emargement* :** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Poste*  *de l'élève* | *Début Séance :*  *Conforme* | | *nom de l’élève* | *Fin Séance :*  *conforme* | | *Tache commune* | *Émargement* |
|  | *O* | *N* | *Ecarnot Pauline* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Ienzer Laura* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Lahore Marion* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Le Bescot Marie* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Lefevre Alice* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Lieto Laure* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Meslin Berenice* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Nicolas Arthur* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Padilla Marielle* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Pierrat Pascaline* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Prieto Manon* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Rabilloud Brice* | *O* | *N* |  |  |
|  | *O* | *N* | *Vinet Caroline* | *O* | *N* |  |  |

**4** : Responsable **5** : Poubelle, chariot, bac graisse **9**: Tableau, Linge, P.Central, Lave mains

**6** : Ch. Froides, Friteuses **1 et 2** : Plonge batterie, planches, grilles **8***:* Epicerie, M.E.P, Stock légumes

**7 ;10 ;11** : Entretien sol **12 13**: Four salamandres, répartition matériel **3** : Balance, pt matériel (cutter etc..)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Actions correctives** | | | | |
| ***Poste*** | ***Tache*** | ***Problème Rencontré*** | ***Solution Apportée*** | ***Commentaires*** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* ***Etiquette de la destination de la production***

**Coller au verso :**

* ***Toutes les étiquettes de traçabilité des produits***