Nom
Prénom
Classe

Organisation du travail

Durée P = préparations, manipulations, cuisson courtes…)

Durée S= surveillance, (cuissons longues, attente, refroidissement…)

Plat N°1 :			
Phases essentielles		P	S
1.1			
1.2			
1.3			
1.4			
1.5			
1.6			
1.7			
1.8			
1.9			

Plat N°2 :			
Phases essentielles		P	S
2.1			
2.2			
2.3			
2.4			
2.5			
2.6			
2.7			
2.8			
2.9			

	0	15	30	45	1h	1h15	1h30	1h45	2h	2h15	2h30
Plat 1											
Plat 2											