Travaux pratiques de cuisine

MENU :

|  |  |
| --- | --- |
| Techniques de mise en œuvre | |
| Préparations préliminaires/ Techniques gestuelles  - | Cuissons |
| Appareils, fonds et sauces | Mise en œuvre PAI |

Organisation horaire

|  |  |
| --- | --- |
| Horaires | Etapes |
| 15h – 15h30 |  |
| 15h40 |  |
| 15h50 |  |
| 16h00 – 16h20 |  |
| 16h30 |  |
| 16h40 |  |
| 16h50 |  |
| 17h00 |  |
| 17h20 |  |
| 17h30-18h00 |  |
|  |  |
| 18h50 – 19h00 |  |
| 19h10 |  |
| 19h20 |  |

Préparations préliminaires et techniques gestuelles