

FICHE N° _____

Fiche technique *non valorisée* à réaliser par le candidat
(à rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages

...../.....

N° de poste

.....

N° candidat

N° poste

INTITULE

FICHE TECHNIQUE N° 1

Nombre de couverts :

DENREE	Unité	Quantité	N° Phase	TECHNIQUE	Durée

PLANNIGRAMME

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LÉGENDES

Chef → Vert ou trait plein

Commis 1 → Bleu ou trait pointillé

À COMPLÉTER

Cuissions → en rouge

Plat 1 :

Plat 2 :

Plat 3 :

POSTE N° :

PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS

Code	1h00				2h00				3h00				4h00			
	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0
1.1																
1.2																
1.3																
1.4																
1.5																
1.6																
1.7																
1.8																
1.9																
1.10																
2.1																
2.2																
2.3																
2.4																
2.5																
2.6																
2.7																
2.8																
2.9																
2.10																
3.1																
3.2																
3.3																
3.4																
3.5																
3.6																
3.7																
3.8																
3.9																
3.10																

Rappel codage

U 11 → Conception, organisation, réalisation et présentation de la production