











ETABLISSEMENT:

NOM et PRENOM :

**C.A.P. CUISINE ( Exemple de fiche d'organisation à compléter )**

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser

INTITULE DES PREPARATIONS	
1/	
2/	

PROGRESSION :

		Recette 1	Recette 2
8 h	15		
	30		
	45		
9 h	15		
	30		
	45		
10 h	15		
	30		
	45		
11 h	15		
	30		
	45		
12 h	15		
	30		
	45		

Service :

Observations :