











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 :