	LES MISSIONS DES DIFFERENTS POSTES
Chef du Jour (Chef)	- Supervise le bon déroulement du nettoyage. - Remplit la fiche d'hygiène de la cuisine et contrôle le nettoyage final des locaux. - Remplit la fiche de relevé de températures au début et à la fin de la séance. - Doit être écouté et ses consignes suivies scrupuleusement.
Responsable des Marchandises (Marchandise)	- Récupère les marchandises à l'économat en vérifiant leur conformité avec le bon de commande. Prévenir l'enseignant s'il constate des problèmes. - Est responsable de regrouper et de conditionner correctement les marchandises après la séance pour le retour à l'économat.
Responsable Vente à Emporter (VAE)	- Regroupe la production de toute la brigade. - Confectionne des barquettes de vente à emporter, utilisant le conditionnement adapté et des quantités adaptées à une vente à nos clients. - Thermoscelle les barquettes, appose une étiquette de traçabilité, et remet le listing des ventes à l'enseignant.
Responsable du Poste de Démonstration (Poste Démo)	- Prépare et organise le poste de travail de démonstration culinaire. - **Installe les équipements nécessaires :** ✓ Une planche avec tapis antidérapant et corne ✓ 4 plaques japonaises ✓ 6 plaques à débarrasser ✓ 6 boites en plastique transparentes ✓ 1 Sauteuses, 1 sautoirs, 1 poêle ✓ 2 Calottes et 2 cul-de-poules ✓ La servante ✓ 1 Bahut pour MEP permanente : Maryse, spatule exoglass, spatule pâtisserie, fouet, pince feuille de chêne, pochon, écumoire ✓ Verre doseur + cuillères - Nettoyage de la N1 après la phase d'analyse et de dégustation. - Gère le nettoyage des portes, hublots, tableaux, et le rangement et nettoyage de la servante lors du nettoyage général.
Responsable de la Plonge (Plonge)	- Allume la plonge, la hotte, et la lumière en arrivant. - Effectue la plonge en fin d'atelier, range les étagères de matériels, nettoie le sol et l'égout de cet espace. - Nettoie la machine à plonge, la sèche à la raclette et applique du vinaigre blanc.
Responsable des Espaces Communs (Communs)	- Gère le rangement des armoires positives et négatives, du petit réfrigérateur du poste professeur, de l'armoire épicerie, de l'armoire double porte, des fours et de la glacerie. - Effectue le nettoyage des surfaces verticales de la cuisine (fours, armoires, placard).
Responsable des Postes de Travail (Postes)	- Vérifie et finit le nettoyage des postes de travail (aucune trace), effectue le nettoyage des pieds de poste, les vitres, et les châssis de fenêtre. - Applique une finition vinaigre + papier absorbant sur les postes propres et utilise le produit adapté pour le nettoyage des inductions.
Responsable des Consommables, Sols, Égouts et Poubelles (Sols)	- Nettoie tous les sols de la cuisine, les égouts, gère les déchets et le nettoyage des poubelles. - Assure la bonne disposition et disponibilité de tous les consommables de la cuisine.

LA ROTATION DES POSTES

Nom	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Joëlle	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo
Kylian	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge
Anthony	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes
Mathéo	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun
Adam	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols
Nolan	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE
Bethsabée	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes
Assia	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge	Sols
Shuhei	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE	Plonge
Augustin	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun	VAE
Thomas	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef	Commun
Arthur	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise	Chef
Clément	Commun	VAE	Plonge	Sols	Postes	VAE	Sols	Commun	Postes	Plonge	Poste démo	Marchandise

Le responsable marchandise de la séance sera l'étudiant qui présentera sa production en autonomie au reste de la classe

Organisation
Journée de créativité

13H30	Arrivée en cuisine
13H30 - 13H45	Confection du panier "15 min"
13H45 - 16H30	Production culinaire "2H45"
16H30 - 16H45	Dressage rapide de votre production "15 min"
16H45 - 17H45	Analyse, test organo et débriefing "1H"
17H45 - 18H45	Nettoyage final "1H"
18H45 - 19H45	Repas
19H45 - 21H00	Exposé thématique "1H15"
21H00 - 21H30	Synthèse "30 min"

SCAN MOI

ACCÈS DIRECT À UNIVERSCULINAIRE.FR

SCAN MOI