**Organisation de la production**

|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé 1 :** |  |
| **Intitulé 2 :** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **HORAIRES** | **COMMIS 1** | **CANDIDAT** | **COMMIS 2** |
| 00h15 | Briefing des commis | | |
| 00h30 |  |  |  |
| 00h45 |  |  |  |
| 01h00 |  |  |  |
| 01h15 |  |  |  |
| 01h30 |  |  |  |
| 01h45 |  |  |  |
| 02h00 |  |  |  |
| 02h15 |  |  |  |
| 02h30 |  |  |  |
| 02h45 |  |  |  |
| 03h00 |  |  |  |
| 03h15 |  |  |  |
| 03h30 |  |  |  |
| 03h45 |  |  |  |
| 04h00 | NETTOYAGE | Atelier de qualité culinaire | NETTOYAGE |
| **Légende à la libre appréciation du candidat** | | | |
| ® Rangement  **Rouge : Les cuissons**  **Vert : Préparations préliminaires**  **Noir : Les techniques**  **Bleu : Mise en place du poste de travail (MEPPT) / Dressages** | | | |