|  |
| --- |
| **Procédure de qualification Cuisiniers / Cuisinières 2023****Plan de travail** |
| ***4 pers.*** | ***Mets de la corbeille de marchandises*** | **Mets imposés** |
| **07h30** | Accueil, attribution poste et groupe, connaissance de la journée et mets imposés, classeurs : Formation, recettes, CIE, |
| **08h00** | Distribution des travaux / Entretien de planification |
|  | **Hors d’œuvre froid** **ou chaud** | **Potage avec critères** | **Mets à base de poisson** **TC ………………………………..****+ Féculents, garniture** | **Plats principal****Viande, volaille, féculents****Légumes 1er méthode****Légumes 2eme méthode** | **Entremets/desserts** | **Mignardises** |
| **08h45****Cuisine** |  |  |  |  |  |  |
| **09h30** |  |  |  |  |  |  |
| **10h00** |  |  |  |  |  |  |
| **10h30** |  |  |  |  |  |  |
| **11h00-11h20** | **Pause** | ***11h20 - 11h25***  – **Coaching** |  |  |  |  |
| **11h30** |  |  |  |  |  |  |
| **12h00** |  |  |  |  |  |  |
| **12h30** |  |  |  |  |  |  |
| **13h00** |  |  |  |  |  |  |
| **13h15** | Envoi des mets |  |  |  |  |  |
| **13h35** |  | Envoi des mets |  |  |  |  |
| **13h55** |  |  | Envoi des mets |  |  |  |
| **14h15** | Rangement | Rangement |  | Envoi des mets |  |  |
| **14h35 – 14h45.** |  |  | Rangement | Rangement | Envoi des mets | Envoi des mets |
| **15h00****16h00** | Rangement des postes ***(contrôle de l’expert)* Contrôle de l'expert référent****Compléter la feuille de satisfaction > prendre congé** Fiche A4 / possibilité A3 |

Remarque :