|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 :