NOM:	Classe:	Date:	Couverts:

N°	PHASES TECHNIQUES	TR C	TR c	TF
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
110				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
210				
211				
212				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
310				

Mise en place avant le service

Au chaud

-
-
-
-
-
-

-

Au bain-marie

-
-
-
-
-
-

Sur la table

-
-
-
-
-

Au frais

-
-
-
-
-

Ordonnancement			
TR		Heure	TF
Chef	Commis	9H00	Chef et Commis
		15	
		30	
		45	
		10H00	
		15	
		30	
		45	
		11H00	
		15	
		30	
		45	
		12H00	
		15	
		30	
		45	