NOM:	MENU	Cuisson mode type	Objectifs d'évaluation
Classe:			
Date:			

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

DENRÉES	U	Plat N°1	Plat N°2	Plat N°3

Mise en place avant le service

Au chaud

-
-
-
-
-

Au bain-marie

-
-
-
-
-

Sur la table

-
-
-
-
-

Au frais

-
-
-
-
-

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