

NOM :

Mon(ou mes) n° de poste :

DATE :

QUAND ?	OU ?	AVEC QUOI ?	CE QUE JE DOIS FAIRE	IMPORTANT
R E S E R V E	Fiche d'approvisionnement		Recopier le numéro de denrée du bon de commande	
			Enoncer les denrées et les quantités figurant sur le bon de commande	
			Contrôler les quantités des denrées	<i>par comptage ou par pesée</i>
			Compléter la colonne quantité Si Non Conforme : compléter la colonne observation et noter les quantités manquantes	APRES VERIFICATION : Fait un retour au professeur des quantités manquantes
			Sortir les végétaux sur le poste de pesée SALE et les denrées sèches sur le poste de pesée PROPRE	Ne pas mélanger les végétaux avec les denrées emballées
			Enoncer le numéro de lot et la date de péremption	Epicerie, viande, crèmerie, surgelé UNIQUEMENT
			Recopier le numéro de lot et la date de péremption indiquée	
			Replace les produits frais et surgelés -> armoires réfrigérées	Travail d'équipe
	S. 25		Récupérer des lavettes propres dans un sac en tissu propre	lavettes de toutes les couleurs
	SAS entrée	Lavettes + sac en tissu	Ranger les lavettes dans les casiers du SAS d'entrée	CORRECTEMENT TRIE et RANGE
			Placer le sac en tissu propre sur le support à roulette	au dessous du couvercle rouge
	C U I S I N E	Chariot + balances	Placer un chariot de cuisine (3 étages) + balance -> poste de pesée SALE (végétaux) + balance -> poste de pesée PROPRE	Proche de la réserve (sous l'extincteur) Plan de travail (portes coulissantes)
		Bacs GN	Préparer 3 bacs pour la décontamination (eau dans les 2 bacs de l'évier pour le lavage et le rinçage + un GN avec solution de décontamination à gauche sur le rinçage)	en légumerie
		Etuve	Mettre en fonctionnement l' étuve	les portes sont fermées
		Recharge essuie main à pli	Approvisionner les essuie main à pli	en préparation froide
				en pâtisserie
		Recharge bobine essuie main	Approvisionner les essuie main à dévidage central	en hall cuisson
				en plonge mécanique
		Bidon de produit pour lavage de mains	Approvisionner les distributeurs de savon	en plonge manuelle
				en préparation froide
		Lave vaisselle et paniers de lavage	Mettre en fonctionnement le lave vaisselle Placer 2 paniers de lavage universels pour la vaisselle sale	en pâtisserie
				en hall cuisson
		Sac poubelle	Placer un sac poubelle 110 litres sur le support poubelle Placer un sac poubelle 50 litres sur le support poubelle	tous les éléments sont montés
				à droite du lave vaisselle
		Cahier relié "Fiche de relevé de T°"	Relèver les T° des armoires positives et négatives de la cuisine	en plonge mécanique
en préparation froide				
Matériel d'entretien	Nettoyer et range son poste Nettoyer et range la réserve	en secteur sale entrée des denrées		
		en préparation froide		
Ma recette est terminée	Matériel d'entretien	n°1 et n°2 en réserve		
		n°3 en pâtisserie		
		n°4 en préparation chaude		
		n°5 en préparation froide		
		Nettoyer et range le local d'entretien, évacuer les lavettes sales dans le hall d'entrée dans le sac de linge sale	chacun nettoie sa zone utilisée	
		Terminer la plonge manuelle et range	par binôme	
Terminer la plonge mécanique et range	par trinôme			
		Evacuer le contenu de la poubelle jaune au local poubelle	par binôme	
		Nettoyer et range la légumerie	au sous sol (niveau -1)	
		Nettoyer et range la légumerie	par binôme	
		Nettoyer et ranger le local d'entretien, évacuer les lavettes sales dans le hall d'entrée dans le sac de linge sale	par binôme	
		Terminer la plonge manuelle et range	par trinôme	
		Terminer la plonge mécanique et range	par trinôme	

Les 12 postes de RESPONSABILITES lors des TP de Production Alimentaire

<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>
X											
X											
	X										
X											
	X										
	X										
X											
	X										
				X	X						
				X	X						
				X	X						
		X									
			X								
				X	X						
						X					
						X					
						X					
							X				
							X				
								X			
								X			
									X		
									X		
										X	
											X
											X
											X
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X	X										
	X										
		X	X								
				X	X						
						X	X	X			
									X	X	X