


TBACR2	PLANNING DE ROTATION des A.P.S. MARDI de 14h30 à 22h00	2014/2015
--------	---	-----------

ORGANISATION HORAIRE DU T.P.	14H30 - 14H45 14H45 - 18H30 18H30 - 19H00	LANCEMENT DE COURS T/ATP REPAS	19H00 - 21H15 21H15 - 21H45 21H45 - 22H00	SERVICE RANGEMENT- NETTOYAGE SYNTHESE
------------------------------------	---	--------------------------------------	---	---

Groupe cuisine

1	BERTRAND Uriel	2	ETTIA Guilaine	3	FAUCHER Clarisse	4	FIOT Karen
5	FOURNY Jules	6	FREUCHET Nathan	7	GRATIEN Lucie	8	HAENSLER Manon
9	MOUCHET Chloé	10	PRIOUX Kévin	11	ROBINET Marie	12	THELLIER Léonne

Sem	date	menu	M.H.	Chef	CP1	CP2	CP3	CPa	Co1	Co2	Co3	Co Pâ	T	PL	PL
36-37-38	Présentation du programme, répartition par groupe et binôme, chef et maître d'hôtel. Recherche et préparation des menus pour l'année. Répartition des tâches.														
39-40-41-42	Période de Formation en Milieu Professionnel du 22 septembre au 17 octobre														
43-44	Vacances de la Toussaint														
45	04/11			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
46	11/11	Férié													
47	18/11			2	5	6	7	8	9	10	11	3	4	12	1
48	25/11			3	8	9	10	11	12	4	5	6	7	1	2
49	02/12			4	11	12	1	5	6	7	8	9	10	2	3
50	09/12			5	1	2	6	7	8	9	10	11	12	3	4
51	16/12			6	3	7	8	9	10	11	12	1	2	4	5
52 - 01	Vacances de Noël														
02	06/01			7	9	10	11	12	1	2	3	4	8	5	6
03	13/01			8	12	1	2	3	4	5	9	10	11	6	7
04	20/01			9	3	4	5	6	10	11	12	1	2	7	8
05	27/01			10	6	7	11	12	1	2	3	4	5	8	9
06	03/02			11	7	8	12	1	2	3	4	5	6	9	10
07-08	Vacances d'Hiver														
09	24/02			12	5	6	7	4	8	9	10	11	1	2	3
10 - 11 - 12 - 13	Période de Formation en Milieu Professionnel du 02 au 27 mars														
14	31/03	Bac Blanc Cuisine													
15	07/04			1	8	9	10	2	11	12	5	6	7	3	4
16 - 17	Vacances de Printemps														
18	28/04			3	9	11	12	10	1	2	6	7	8	4	5
19	05/05			8	12	1	2	3	4	5	9	10	11	6	7
20	12/05			12	5	6	7	4	8	9	10	11	1	2	3
21	19/05	Épreuves Pratiques CCF													
22	26/05	Oraux du dossier professionnel sur les T.A. du 26 au 28 mai													
23	02/06	Menu du marché													

SECTEURS DE NETTOYAGE	ORGANISATION DES ACTIVITES DE NETTOYAGE SURFACES ET MATERIELS A NETTOYER	Poste Nbre ELEVES	
	Fréquences et procédures  Se référer au plan d'hygiène affiché		
	Blocs de cuisson. Coupure des fluides gaz et électricité.		
FOURNEAU CENTRAL	Plans de travail, bacs de lavage, matériels divers Polycuiseurs, cuiseur vapeur multi-pression le plan et étagères support.	A	6
ARMOIRES REFRIGEREES	Plans de travail, murs, sols et siphons de la cuisine et de la plonge batterie. Assurer la plonge batterie restante. Descendre le sac poubelle		
PATISSERIE - GLACERIE ARMOIRES REFRIGEREES	Plans de travail, bacs de lavage, matériels divers(fours, plaques de cuisson, tour réfrigéré, turbine à glace...) murs, sols, siphons. Cellule de refroidissement rapide	B	2
ACTIVITES ANNEXES	Vente des plats cuisinés excédentaires: assurer le conditionnement, l'étiquetage, le refroidissement rapide et le stockage à la T° appropriée. Stocker de façon adaptée, étiqueter, et dater les produits non utilisés pour le service. Assurer le retour conforme(quantité et état) du linge	C	2
PLONGE	Approvisionner les distributeurs de laves mains. Installer et sortir les sacs poubelles. Hygiène de la cuisine pendant le TP.	E	2