

PHASES TECHNIQUES (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n° 1	P H A S E S	Fabrication charcutière n° 2

1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CANDIDAT N° :

PHASES TECHNIQUES (page 2)

P H A S E S	Fabrication traiteur n° 3	P H A S E S	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.

B.P.

Spécialité :**CHARCUTIER TRAITEUR**.....
 Épreuve : ... **E1 – Production, présentation, service**.....N° Sujet : ...**1**.....

Session : **2006**
 Folio : **6 / 11**

FICHE D'ORGANISATION : 1er jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

CANDIDAT N° :

FICHE D'ORGANISATION : 2^{ème} jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**
 Épreuve : **E1 – Production, présentation, service** N° Sujet : **1**