CANDIDAT N°:	NOTE:	/20

PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	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	

D D	Spécialité :CHARCUTIER TRAITEUR	Session	: 2006
B.P.	Épreuve : E1 – Production, présentation, service N° Sujet : 1	Folio:	5 / 11

CANDIDAT N°:	

PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	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.

	Spécialité :CHARCUTIER TRAITEUR	Session	: 2006
B.P.	Épreuve : E1 - Production, présentation, service	Folio:	6 / 11

CANDIDAT N°:	NOTE : / 20

FICHE D'ORGANISATION: 1er jour

HEURES	PROGRESSION		FA	3RI	CAT	101	ı	MODIFICATIONS
		1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
	Travail de la viande de porc							
		<u> </u>						
		-						
		_						
						-		1
	<u> </u>							
				-				
				-				
						-		
	4,4,4					-	-	
					-	-		
		-						
			ļ	L.				

B.P.	Spécialité :CHARCUTIER TRAITEUR	Session	: 2006
D.P.	Épreuve : E1 - Production, présentation, service	Folio:	7 / 11

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour	
CANDIDAT N°:	

HEURES	PROGRESSION FABRICATION					l	MODIFICATIONS	
HEURES	PROGRESSION	1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
	***	_						
	4		l.					
		_						
			_					
			_	_				
		-		-				
		-	-					

B.P.	Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR	Session : 2006	
<u> Б.Р.</u>	Épreuve : E1 - Production, présentation, serviceN° Sujet :1	Folio: 8/11	