

**TP CUISINE - BTS2 2019 – 2020 : tableau de roulement**

	DATES	18/09	25/09	02/10	09/10	16/10	06/11	13/11	20/11	27/11	04/12	11/12	18/12	
1	AUBRY Aleksandr		PL			CH		EX				EX	HA	
2	CHEISSON Gabriel		PL				CH	EX			PL	EX		
3	COPPENS Stéphane						EX	CH				EX		
4	DELAGOUTTE Victoria					PL	EX		CH				EX	
5	DELAWRIN Margaux						PL	EX		CH		HA	EX	
6	DOMERGE Alexandre					T	EX	PL			CH		EX	
7	LETERRIER Florian						T		PL	EX		CH	PL	
8	LEDAIN Timothé							T	EX	PL	HA	PL	CH	
9	MALARMEY Isaure		HA					PL	EX	T	PL			
10	MARQUES Quentin					HA			EX	PL	T	PL		
11	MICHEL Julien						HA		PL			T	PL	
12	PROFIT Jeanne		PL					HA		EX			T	
13	SUISSE DELIS Baptiste						PL		HA	EX				
14	THON That Khoa					PL				HA	EX			
15	VACCA Oscar										EX			
16	VARDIN Guillaume										EX			

**02/01 – 9/01 16h45**

	DATES	8/01	15/01	22/01	29/01	05/02	26/02	04/03	11/03	18/03	25/03	01/04	22/04	29/04	
1	AUBRY Aleksandr			T							HA		EX	CH	
2	CHEISSON Gabriel	EX						PL	HA	T			CH		
3	COPPENS Stéphane	EX			PL				PL	HA	T				
4	DELAGOUTTE Victoria			PL				HA		PL		T	EX		
5	DELAWRIN Margaux	EX	PL		HA					EX	PL		T		
6	DOMERGE Alexandre	PL		HA								PL		EX	
7	LETERRIER Florian	HA	EX			EXAMENS			EX				PL		
8	LEDAIN Timothé		EX			BLANCS			EX					PL	
9	MALARMEY Isaure	CH	EX			Organisat°		EX			EX				
10	MARQUES Quentin		CH	EX		À préciser		EX			EX	PL			
11	MICHEL Julien			CH	EX				EX		PL	EX			
12	PROFIT Jeanne	PL			CH			EX		PL			EX	T	
13	SUISSE DELIS Baptiste		PL	EX	T			CH	PL			EX		HA	
14	THON That Khoa		HA	PL	EX				CH	EX				EX	
15	VACCA Oscar			EX	PL			T		CH	EX	EX	HA	PL	
16	VARDIN Guillaume				EX			PL	T	EX	CH	HA	PL	EX	

<b>CH</b>	<b>Chef</b>
<b>PL</b>	<b>Plonge</b>
<b>T</b>	<b>Tournant</b>

<b>EX</b>	Examen : 1h d'écrit + 4h15 de pratique + 15 mn d'oral
<b>HA</b>	HACCP : plans de nettoyage, étiquetage, sous vide,