**Organisation de la production A compléter par le candidat en phase 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| HORAIRES | COMMIS 1 | CANDIDAT | COMMIS 2 |
| 00h15 | Consignes aux commis | | |
| 00h30 |  |  |  |
| 00h45 |  |  |  |
| 01h00 |  |  |  |
| 01h15 |  |  |  |
| 01h30 |  |  |  |
| 01h45 |  |  |  |
| 02h00 |  |  |  |
| 02h15 |  |  |  |
| 02h30 |  |  |  |
| 02h45 |  |  |  |
| 03h00 |  |  |  |
| 03h15 |  |  |  |
| 03h30 |  |  |  |
| 03h45 |  |  |  |
| 04h00 | NETTOYAGE | ATELIER MANAGEMENT DE LA QUALITE | NETTOYAGE |
| Légende à la libre appréciation du candidat : | | | |

**Placer l’Animation l’atelier « Management de la production culinaire »** sur une ligne avec un seul commis autour de la thématique proposée dans le sujet (respecter les horaires indiqués dans le document réalisé pour l’organisation de la production).