

TP CUISINE - 1STHR 2022 – 2023 : tableau de roulement

	Group A	04/10	10/01	07/02	24/01	14/03	11/04	16/05		
	Application / Pédagogique	A	A	A	P	P	P	P		
1	BLANQUI Corentin	HA		Pat	B		PL			
2	CORNU Lila	T	HA	Pat	T		PL			
3	CREUZET Julie	PL	T	HA	S			PL	Pat	
4	DIRSON Vianney	PL		T		HA		PL	S	
5	LABARRE Thimothée	S	PL		EX	T	HA	S	PL	
6	LE BERRE Marion		PL		B		T	HA	PL	
7	MATHY Amélia		S	PL	L		S	T	HA	
8	MERCHIEZ Côme			PL	A	S			T	
9	PICARD Gabriel				S	N	PL			
10	TENDERRO Alexandra				C	PL			Pat	
11										
12										
13										

	Group B	27/09	13/12	17/01	24/01	14/02	21/03	04/04	23/05	
		A	P	A		A	P	P	P	
1	CANTINOL CAROLE J	HA	Pat		B		PL			
2	CIRELLI Gabrielle	T	HA		T		PL		S	
3	DELVERT Matthieu	PL	T	HA	S			PL	Pat	
4	GILBERT Auguste	PL	Pat	T		HA	S	PL		
5	LACOURT Agathe		PL	Pat	EX	T	HA	S	PL	
6	LE FLOHIC Clovis	S	PL	Pat	B		T	HA	PL	
7	LEDERLIN Perrine		S	PL	L			T	HA	
8	LEMAIRE Ondine	Pat		PL	A	S			T	
9	SARAIVA Gabriel	Pat		S	N	PL			Pat	
10					C					
11										
12										
13										

Pâtissiers en stage

S	Second : Récupérer le chariot avec le professeur, ranger et répartir la marchandise, remplir la fiche de traçabilité, organiser le travail de la brigade, effectuer la démonstration et test de rendement, organiser le service, proposer une présentation des dressages avant le service.
PL	Suivi Plonge : mise en route, suivi, démontage machine, nettoyage couloir poubelles, participation au travail de mise en place, renforcement de l'équipe pâtisserie si nécessaire.
T	Tournant : Être apte à remplacer tous les postes.
HA	HACCP : plans de nettoyage, étiquetage, sous vide, prises de températures des armoires froides, niveaux produits entretiens
Pat	Pâtisserie quand les pâtissiers sont en stage.

Répartition termes culinaires à apprendre

semaine	Lettre
12/09 au 16/09	A – B
19/09 au 23/09	C
26/09 au 30/09	D
03/10 au 07/10	E

Semaine	Lettre
10/10 au 14/10	F
17/10 au 21/10	G H I J L
05/12 au 09/12	M N
12/12 au 16/12	P

semaine	Lettre
03/01 Au 06/01	Q R
09/01 Au 13/01	S T
16/01 au 20/01	V Z