

## TP CUISINE - BTS2 2022 – 2023 : tableau de roulement

<b>Groupe A</b>		05/10	19/10	16/11	30/11	14/12	11/01		25/01	01/02	08/03	22/03	05/04	19/04
<i>Présence en application</i>														
1	AYAULT Arthur	CH			Pat							PL	T	
2	BACHELARD Guillaume		Ent		Ent		CH		E	Ent	HA	Ent	PL	T
3	COURNAUD Camille	PL		CH		Pat	T		X			HA		
4	DELIGNY Juliette	HA	PL		CH		P		B	T			HA	
5	DENEFLE Sarah	T	HA	PL		CH			L		T			HA
6	DESPRETZ Brice		T	HA	PL		Pat		A					
7	HOUETTE Cybille		Ent		Ent	PL	A		N	Ent		Ent	CH	
8	HURET Victor			T	HA	HA	PL		C	CH				
9	JANNIN Océane		Ent		Ent		HA			Ent	CH	Ent		PL
10	MOUNDY Noam		CH			T				PL		CH		
11	SIFFRID Léonce				T					HA	PL	T		CH
12														
13														
<i>Présence en Pédagogique</i>		28/09	12/10	09/11	23/11	07/12	04/01	18/01		08/02	15/03	29/03	12/04	

<b>Groupe B</b>		28/09	12/10	09/11	23/11	07/12	04/01	18/01	25/01	08/02	15/03	29/03	12/04	10/05
<i>Présence en application</i>														
1	ESCORCIO Maelys	CH	PL		Pat						T	PL		HA
2	GOMES Maxime	PL	CH			Pat	T		E	T			PL	CH
3	KERMARGORET Evan	T	HA	PL	CH				B				HA	
4	NYEMECK Jean Michel		T	HA	PL	CH			L			T		PL
5	OUARI Mickaël			T	HA	PL	CH		A		PL			
6	QUERIC Alan		Ent		Ent	HA	PL	CH	N	Ent	Ent			T
7	SEDIQI Sangeen Ahmad		Ent		Ent	T	HA	PL	C	Ent	Ent		CH	
8	TOUBIN Amaury				T			HA		CH	HA			
9	TOUCHET Victor						P	T		PL	CH	HA		
10	ZANATO Beppo			CH			A			HA	PL	CH	T	
11							T							
<i>Présence en Pédagogique</i>		21/09	05/10	19/10	16/11	30/11	14/12	11/01		01/02	08/03	22/03	05/04	19/04



Pâtisseries en stage



Présence des alternants



Alternants en entreprise

**Conseils : 1<sup>er</sup> semestre :**

**// 2<sup>nd</sup> semestre : mercredi 19 avril – 10h/11h**

**Examens blancs écrits : semaine du 13 au 16 février**

<b>CH</b>	<b>Chef :</b> 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.
<b>PL</b>	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.
<b>T</b>	<b>Tournant :</b> Être apte à remplacer tous les postes.
<b>HA</b>	HACCP : plans de nettoyage, étiquetage, sous vide, prises de températures des armoires froides, niveaux produits entretiens
<b>Pat</b>	Pâtisserie quand les pâtisseries sont en stage.