Document réponse 2 En 1 exemplaire ***FICHE TECHNIQUE***	**N° d'anonymat** ……

Rédaction de documents techniques	
Préparation des denrées, des matériels vaiselle, rangement	
Préparation A :	
Préparation B :	
(Éventuellement) Préparation C :	

0 H 1 H 2 H 3 H

INVENTAIRE DES TACHES :

1 -
2 -
3 -
4 -

Unité de base ⊢⊣ représente 5 mn

La durée de chaque tâche sera symbolisée par un segment de droite numéroté selon l'ordre des tâches effectuées et dont la longueur traduit cette durée.

Exemple : 1 ⟷ 1- Rédaction du bon de commande
Pour chaque préparation faire apparaître des différentes étapes de fabrication.

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de la cuisine	Poste de la cuisinette :
DIE6MOT1	Page 5/5

Tableau pour lister les tâches – A maitriser en 1ère année

Date : ……/……./202…..

TACHES			
N°	**EXPLICATIONS**	**DUREE (MN)**	**Plats réalisés**
1			
2			
3			
4			
			Observations :
			NOTE ……../……..
			NOM /PRENOM :