

Nom – Prénom :

Date :

## TRAME LISTE DES TACHES - ORGANISATION DE TRAVAIL

1<sup>ère</sup> ETAPE : Lister les tâches

TACHES		
N° (*)	EXPLICATIONS	DUREE (MN)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		

(\*) : numéros de tâches à reporter dans l'organigramme

2<sup>de</sup> étape : Répertoire les tâches sur l'organigramme

	5'	10'	15'	20'	25'	30'	35'	40'	45'	50'	55'	1H	5'	10'	15'	20'	25'	30'	35'	40'	45'	50'	55'	2H	5'	10'	15'	20'	25'	30'	35'	40'	45'	50'	55'	3H	
Rédaction des documents Techniques	1		2																																	2	
Préparation des denrées, des matériels, vaisselle, nettoyage, rangement								3																													
Préparation A																																					
Préparation B																																					
Préparation C																																					

Légende : Code couleur (stabylo)



Rédaction des documents Techniques



Préparation des denrées, des matériels, vaisselle, nettoyage, rangement



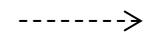
Préparations préliminaires : parage, épluchage, lavage légumes et fruits



Phases techniques : taillages légumes, viandes poissons – réalisations appareils, crèmes p



Phases de cuissons



Flèches pour temps passif, de cuisson ou repos d'une préparation ou stockage au frais, au bain marie