

Planification sur fiche technique unique

Tableau préparatoire

Il est recommandé de faire des copies du **tableau préparatoire** et de la **planification de temps de travail** ci-dessous, afin de s'entraîner pour chaque T.P. (pâte sablée, chaussons aux pommes, éclairs, etc.). En fin de deuxième année, le travail portera sur des planifications type examen, comportant quatre colonnes correspondant aux quatre fiches techniques de T.P. à réaliser le jour de l'examen pratique.

Voici des tableaux vierges pour s'entraîner.

Étapes de progression	Temps	Ordre de progression

Planification de temps de travail

Horaires	Phases techniques dans l'ordre de progression	
8h30 / 9h00		
9h00 / 9h30		
9h30 / 10h00		
10h00 / 10h30		
10h30 / 11h00		
11h00 / 11h30		
11h30 / 12h00		
12h00 / 12h30		

Tableaux préparatoires multiples

Voici des tableaux vierges pour s'entraîner.

Fabrication	Étapes de progression	Temps	Ordre de progression
Tarte			
Pâte à choux ou feuilletage			
Crème			

Exercices sur quatre fiches techniques

Fabrication	Étapes de progression	Temps	Ordre de progression
Entremets			
Pâte levée ou pâte levée feuilletée			

Planification de temps multiple

Temps	Fabrications			
	Tarte	Pâte à choux	Entremets	Croissants
Heure 1				
Heure 2				
Heure 3				
Heure 4				
Heure 5				
Heure 6	Pause déjeuner			
Heure 7				
Heure 8				



REMARQUE

Pour être à l'aise le jour de l'examen, il faut s'entraîner !

Exercices sur quatre fiches techniques

Planification de temps multiple (entraînement)

Temps	Fabrications			
Heure 1				
Heure 2				
Heure 3				
Heure 4				
Heure 5				
Heure 6	Pause déjeuner			
Heure 7				
Heure 8				



REMARQUE

Pour être à l'aise le jour de l'examen, il faut s'entraîner !



Tableaux vierges à imprimer
<http://www.lienmini.fr/plan01>