

Nom du candidat :	Numéro d'anonymat :
-------------------	---------------------

<b>TOUS GROUPEMENTS INTERACADEMIQUES</b>	<b>C.A.P CUISINE</b>
<b>N° D'ANONYMAT :</b>	<b>Page 7/14</b>
<b>ÉPREUVE EP1 SUJET</b>	<b>Approvisionnement et organisation de la production culinaire</b>

2° tracé au choix

## FICHE D'ORGANISATION DES TACHES

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser :

INTITULE DES PRÉPARATIONS
<p style="margin-left: 40px;">1 –</p> <p style="margin-left: 40px;">2 –</p>

### PROGRESSION

PLAT 1	Horaire	PLAT 2
	Début	
	15	
	30	
	45	
	1 h 00	
	15	
	30	
	45	
	2 h 00	
	15	
	30	
	45	
	3 h 00	
	15	
	30	
	45	
	4 h 00	
	15	
	4 h 30	

Service :

Observation :

Indiquez le temps de cuisson :