**Organisation et plan de travail *Employé/e de cuisine - Küchenangestellte/r***

Nom du candidat(e) …………………………………………………………. N° d'examen ……………………………

|  |  |
| --- | --- |
| **07.15** | Arrivée des candidats |
| **07.30** | Accueil des candidats en tenue professionnelleExplication de la journée |
| **07.35** | Début des travaux de planification, rechercher les recettes, préparer le plan de travailet l’entretien professionnel avec les experts |
| **09.00** | Début des travaux pratiques en cuisine |
| **Qu'est-ce que je fais, quand ?** | Remarques |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **09.55** | Rangement du poste (rangez correctement les denrées alimentaires) |  |
| **10.00 – 10.15** | **Pause avec collation** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **12.00** | **Envoyer le potage, la salade ou le hors-d’œuvre** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **12.20** | **Envoyer le mets principale** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **12.45** | **Envoyer le dessert** |  |
|  | **Fin de l’épreuve pratique** |
|  | **Nettoyage, rangement du poste de travail et de la cuisine** |
| **13.30** | **Repas de midi du candidat**  |