

Les tâches du responsable :

<p><u>avant et en début du TP :</u> aller CHERCHER les marchandises au magasin CONTROLLER LES QUANTITES, (compter le nombre pour les portions) avec l'aide du plongeur COMPARER avec le bon de commande DISTRIBUER LES MARCHANDISES avec l'aide du plongeur STOCKER AU FRAIS, FILMER les produits frais (viandes, poissons, volailles...) RECUPERER les étiquettes (traçabilité) et les emmener à l'économat</p>	<p><u>pendant la mise en place :</u> VERIFIER le respect du tableau de répartition des postes AVANT 10 H00 CONTROLER TOUTES LES MARCHANDISES (faire le tour des postes pour vérifier que chacun a bien les marchandises dont il a et aura besoin – y compris lors du service -) AUCUNE MARCHANDISE NE SERA distribuée APRES 10 H00 ASSISTER au lancement de cours du TP restaurant PRESENTER les appellations culinaires du menu, PRENDRE note du langage commercial ORGANISER le service avec le maître d'hôtel CONTROLLER la mise en place par les serveurs suivant le type de service : assiettes, plats, doublures, papiers dentelles, saucières ASSURER la mise en place du passe : en concertation avec le Maître d'Hôtel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molleton, Nappe • Contrôle la mise en place des différentes assiettes (froid ou chaud) • Différents plats, doublures, saucières, papiers dentelles • Torchon propre • Eau chaude vinaigrée (nettoyer bords d'assiettes et plats) <p>PRESENTER à la brigade</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le langage commercial <input type="checkbox"/> Le type de service <input type="checkbox"/> Les consignes <p>ORGANISER la communication en langage de vente d'un plat devant sa brigade ASSURER la mise en place des éléments de décor : La brigade informe le chef sur les éléments des décors de chaque plat * Herbes aromatiques, assaisonnements, épices * Citrons * Beurre maître d'hôtel * Fleurs ou tout autre décor</p>
<p><u>pendant le service :</u> A 11 METTRE en place des bains-marie qui serviront au service ASSURER le rôle d'aboyeur EN FIN DE SERVICE SE RENDRE en salle pour dialoguer avec la clientèle puis TRANSMETTRE ces informations à la brigade</p>	<p><u>après le service :</u> CONTROLLER et EVALUER la remise en état de la cuisine (voir document annexe) ORGANISER et CONTROLER la mise en barquettes VERIFIER le remplissage de la fiche des ventes des barquettes ORGANISER la synthèse du T.P. NETTOYAGES : vérification du matériel du chariot, vidage, nettoyage et désinfection des frigos à l'eau de Javel, retour des chariots à l'économat, vérification des nettoyages</p>

Les tâches du plongeur :

<p><u>avant et en début du TP :</u> RECUPERER le linge et le répartir en donnant un torchon à chaque élève et un au chef (le reste servant à la plonge) transmettre toute anomalie PASSER tous les plans de travail à l'eau de Javel (pastille dans eau froide) PREPARER et REPARTIR les seaux d'eau chaude savonneuse à l'ensemble des plans de travail</p>	<p><u>pendant la mise en place :</u> PREPARER les bacs de lavage et de rinçage à la plonge S'APPROVISIONNER à l'économat en produits tampons verts et noirs, pailles de fer, pastilles de Javel et lavettes (si nécessaire) VERIFIER les essuie-mains et les approvisionner si nécessaire (en savon et papier) NETTOYER les bacs blancs et tiroirs du timbre à poissons et les RAPPORTER secs à l'économat</p>
<p><u>en fin de service :</u> NETTOYER les bacs, le sol et l'étagère de la plonge SORTIR les poubelles noires</p>	<p>SORTIR et RINCER les poubelles de tri (jaune et verte) les RAMENER (une fois propres) en cuisine REMETTRE des sacs poubelles RECUPERER tout le linge de cuisine dans le sac à linge, le ramener dans le local poubelles NETTOYER bacs, sols, murs de la plonge, sortie des poubelles, récupération et rapatriement (en fin de TP) du linge, désinfection des bacs de plonge à l'eau de Javel</p>

Tableau de répartition des tâches et des nettoyages pour les séances de travaux pratiques

année scolaire 2023/2024 - classe de 2 HR - groupe cuisine -

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Louna	Lénaïc	Camille	Paul	Alexy	Lucie	Mélanie	Gabriel	Eliot	Gabrielle	Maiïlys	Emilie	Natacha	Anthony	Léon	Julie

jours	dates	resp. (voir annexe ci- dessous)	tournant						plongeur (voir annexe ci- dessous)	entrée	entrée	burger (jeudi)	burger (jeudi) plat du jour (lundi)	plat du jour	plat du jour	dessert	dessert	petits fours
			6	9	15	16	8	11										
jeudi	7 mars	14	6	9	15	16	8	11	13	12	10	7	5	4	1	3	2	
lundi	11 mars	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
jeudi	14 mars	12	1	13	14	15	16	2	3	4	6	5	7	8	10	9	11	
lundi	18 mars	16	5	4	3	2	1	15	14	12	13	10	11	9	8	6	7	
jeudi	21 mars	15	7	9	10	11	12	16	1	2	3	4	5	6	13	14	16	
jeudi	28 mars	14	6	9	15	16	8	13	3	4	1	5	2	13	7	10	11	
jeudi	4 avril	13	2	3	4	5	6	14	7	8	9	10	1	12	13	16	15	
lundi	8 avril	12	1	13	14	15	16	11	5	6	3	4	7	8	2	9	10	
jeudi	11 avril	11	5	4	3	2	1	10	9	12	14	6	13	15	7	8	16	
jeudi	2 mai	10	7	9	10	11	12	15	13	14	2	8	3	4	1	5	6	
lundi	6 mai	9	6	9	15	14	8	16	10	2	11	12	13	1	3	4	7	
jeudi	16 mai	6	2	3	4	5	6	8	7	8	12	9	10	11	14	13	1	
jeudi	23 mai	5	1	13	14	15	16	12	10	11	7	6	2	8	9	3	4	

répartition des nettoyages **chaque élève est responsable de son nettoyage** - l'hygiène en cuisine est **primordiale** - tout travail non, ou mal, effectué sera **sanctionné**

élève(s) entrée	plans de travail + carrelages au mur
élèves plat (ou « burger » ou « plat du jour » les jeudis)	piano + sols (eau + balai-brosse + raclette) désinfection des sols à l'eau de Javel
élèves pâtisseries (et petits fours)	pâtisserie : (plans, fours, échelles [grilles, plaques à pâtisserie], murs, sols, désinfection à l'eau de Javel
élève tournant	nettoyage du pétrisseur, rangement réserve, aide aux autres postes