

# Sommaire

  
SUIVI DE  
L'AVANCEMENT

PAGES

1



LA TENUE DE TRAVAIL

8

2



PRÉPARATION DE LA SALLE

14

3



RÈGLES D'HYGIÈNE

20

4



LA LÉGUMERIE

26

5



ZONE DE PÂTISSERIE

32

6



D.L.C

38

7



NETTOYAGE ET DÉSINFECTIION

44

8



PLONGE BATTERIE

50

9



RÉSERVE SÈCHE

56

10



PLAT TÉMOIN ET  
PRÉLÈVEMENT DE SERVICE

62

**11**



**ZONE DE PRÉPARATIONS CHAUDES**

68

**12**



**PESÉES, GRAMMAGES, PORTIONS**

74

**13**



**DÉBOITAGE, DÉCARTONNAGE...**

80

**14**



**LA MARCHÉ EN AVANT**

86

**15**



**LES CHAMBRES FROIDES**

92

**16**



**ZONE DE PRÉPARATIONS FROIDES**

98

**17**



**MÉTHODE HACCP**

104

**18**



**CUISINE CENTRALE ET  
LIAISON FROIDE**

110

**19**



**LE SELF**

116

**20**



**PLONGE VAISSELLE**

122