**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE -FICHE TECHNIQUE n°1**

| nombre de couverts | |
|---|---|

| Candidat N°: | inscrire ici intitulé FT 1 |
|---|---|
| **DESCRIPTIF** | |
| **Points critiques CCP** | CCP1<br>CCP2<br>CCP3 |

| DENRÉE | Unité | Quantité | N° phase | TECHNIQUE | Durée |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| Consignes & Matériel de dressage | Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat |
|---|---|
| | |