TP court seconde BAC PRO CUISINE

date:	Compétences sociales et comportementales																				réaliser un tab d'ordo: cohérent lisible sur FT				émincer très finement un demi oignon en - de 5 min				tailler des pomme Pont Neuf (régularité et conformité de la taille)				hacher très finement des herbes cornichon et câpre				sauter les nuggets de poulets (coloration conforme à la démo)				réaliser une sauce mayonnaise de façon autonome				respectant les règles d'hygiène et le principe de la marche en avant				dresser rapidement en respectant les consignes (disposit° netteté T°)				note OBS
	Effectuer son taf sans attendre les ordres				Respecter les horaires du TAB ordo et faire prévue de ponctualité				Faire preuve de dynamisme, rapidité et vivacité dans son travail				Se présenter et avoir une tenue propre, repassée et complète (tour de cou)				Savoir s'adapter aux remarques formulées				tps indiqués respectés tts phases reportées flèche cuisson																		