

POSTE N°: ____

VIENNOISERIE : P.L.F (Pâte Levée Feuilletée)

Commande *PAR APPRENTI* :

- 12 croissants

Pétrissage

RECETTE **x1**

ORGANISATION DU TRAVAIL 1/1 F01

	8H30		9H00			10H00			11H00			12H00			13H00			14H00			15H00			16H00		
<i>Intervention Prof</i>	1		2	3	4	5	6		7		8	9			Pause déjeuner			10		11	12			13		
PLF : Croissants				P	P			Td		Ts		D		F	F											C
<i>DEMO Pâtissière</i>																		x	x							
<i>Pétrissage de 15 kg de tradition PA</i>																										
<i>Organisation Nettoyage Fournil</i>																										

Notation

LEGENDES :

Autolyse → **A**

Pétrissage → **P**

Peser Pâtons → **Ps**

Façonnage → **F**

Tour Simple → **Ts**

Tour Double → **Td**

Détaillage → **D**

Cuisson → **C**

1 : Explications Fiches et recettes
2 : Peser ingrédients + eau coulage
3 : Pétrissage

4 : Taper le beurre
5 : Explication PLF Bien pétrie
6 : Tour Double

7 : Tour simple
8 : Abaisser à 30X50 cm + congel
9 : Rouler et plaquer

10 : Démo C. Pat.
11 : Explication réseau glutineux + décuvage

12 : Explication Tableau Nettoyage
13 : Dorure / Cuisson & utilisation ventilé