

FICHE DE POSTE PATES 3H30 - 10H30

DU MARDI AU VENDREDI

3H30	DECUVER LA TRAD FAIRE LE MELANGE GRAINE (250g graines+ 80g eau + 5,6kg pate) PIZZA (1 paton à 1,2 kg) LANCER LE LEVAIN MIEL LANCER LA TOURTE AUVERGNATE DECUVER LE LEVAIN MIEL (9,1 kg) ranger au froid FAIRE LES MELANGES: 900g LM + (150g abricot/ 130g pepite choco + 20g cacao / 150 g graines) + 50g eau
-------------	--

4H00	FACONNER LES BAGUETTES (10,5 bacs, jusqu'au repère = toust le parisien +1 planche)
-------------	--

4H30	DIVISER BAC BAGUETTES, GRAINES, SANDWICH BOUTIQUE FACONNER LA TOURTE (1,2kg /0,6kg) DIVISER LEVAIN MIEL FACONNER BAGUETTES, GRAINE, DWICH
-------------	--

dès que possible

ETALER LA PIZZA FAIRE LES PANINIS PETIT EPEAUTRE
--

5H30	LANCER BL FACONNER LM DIVISER SANDWICH, GROS PAIN, BAGUETTES
-------------	--

7H	ARRIVEE DES COLLEGUES POUR LA SUITE
-----------	-------------------------------------

**TEMPS ET QUANTITES INDICATIVES : A
ADAPTER AVEC LE POSTE DU FOUR**

SAMEDI

3H30	DECUVER LA TRAD FAIRE LE MELANGE GRAINE (250g graines+ 80g eau + 5,6kg pate) PIZZA (1 paton à 1,2 kg)
-------------	--

4H00	LANCER LE LEVAIN MIEL LANCER LA TOURTE AUVERGNATE DECUVER LE LEVAIN MIEL (9,1 kg) ranger au froid FAIRE LES MELANGES: 900g LM + (150g abricot/ 130g pepite choco + 20g cacao / 150 g graines) + 50g eau
-------------	--

4H30	LANCER PAIN DU SAMEDI DIVISER GAV DECUVER PAIN DU SAMEDI (9,1kg ranger au froid)
-------------	--

5H	FACONNER LES BAGUETTES (10,5 bacs, jusqu'au repère = toust le parisien +1 planche) FACONNER GAV
-----------	--

5H30	DIVISER BAC BAGUETTES, GRAINES FACONNER LA TOURTE (1,2kg /0,6kg) DIVISER LEVAIN MIEL
-------------	--

dès que possible

ETALER LA PIZZA PETIT EPEAUTRE COMMENCER MENAGE

6H	FACONNER BAGUETTES FACONNER LM
-----------	-----------------------------------

6H45	DIVISER PAIN DU SAMEDI DIVISER BAGUETTES
-------------	---

7H	FACONNER PAIN DU SAMEDI FACONNER BAGUETTES
-----------	---

8H	DIVISER RESTANT BAGUETTES FACONNER BAGUETTES
-----------	---

TEMPS ET QUANTITES INDICATIVES : A ADAPTER AVEC LE POSTE DU FOUR
