**Fiche de planification**

Avant chaque expérience pratique, il faut lire et comprendre la recette à effectuer :

* Déterminer les ingrédients selon les catégories afin de les retrouver facilement
* Organiser et planifier les tâches de préparation de nettoyage et d’exécution en ordre de priorité afin de respecter le temps alloué.
* Identifier le matériel nécessaire pour chacune des tâches

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Type de plat** | **Titre de la recette :** | | | | | |
| **Ingrédients** | | | | | |
| **Fruits et légumes** | **Produits réfrigérés** | | | **Conserves et produits secs** | |
|  |  | | |  | |
| **Préparation** | | | | | |
|  | | |  | | |
| **Nom** | **Matériel/outils** | **Répartition des tâches** | | | | |
| **Nettoyage** | **Préparation** | | | **Exécution** |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |
|  |  |  |  | | |  |