**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**CHECK-LIST soir et matin**

|  |
| --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** |
| **SOIR**  Le nombre à retenir : 6 Couper les **billigs**Couper le **gaz**Couper **les chauffe-plats**Couper la **hotte**Nettoyer à l’eau chaude (éventuellement produit une fois par semaine) **la machine à chantilly****Couvercles** sur les gâteaux secs Espace propre  Check des frigos du poste (pas de cuillère dans les pots ni les bacs  **Matin**   * Mettre le beurre à fondre * Des oignons et champignons et pommes à chauffer en barquette * Les biberons de caramel, chocolat, Nutella au chaud (prêt des billigs ou avec les assiettes) |