

Organigramme de Travail - Popup store à la Commune

Journée de travail

Début 6 heure

Horaire	Réalisation 1	Réalisation 2	Réalisation 3	Réalisation 4	
	Entremet printemps - format individuel x15	Tartelette crumble aux fruits x15	Cookies fourés x25	Installation et animation du stand	
30 min	Arrivée, déchargement matières premières, stockage, nettoyage et préparation				
1h	Riz au lait vanille Insert rhubarbe				7h
1h30	Pâte sucrée				
		Crumble + cuisson			
2h	Dacquoise + cuisson				8h
2h30	Abaisse pâte sucrée				
	Découpe + cuisson	Fonçage + mise au repos			
3h	Préparation au montage + chablonnage pâte sucrée				9h
3h30	Montage à l'envers				
		Crème d'amande + garnissage fonds			
4h		Cuisson à blanc + imperméabilisation avec dorure à mi-cuisson			10h
4h30			Insert pâte à tartiner Division pâte		
		Garnissage (compotée + crumble)			
5h	Démoulage + flocage				11h
	Finitions + stockage				
5h30			Pâte à cookie Division + fourage		
	Nettoyage et pause				
6h				Installation du stand Mise en place vitrine	12h
6h30				Accueil clients + vente	
7h					13h
7h30					
8h					14h
8h30					
9h					15h
9h30					
10h					16h
10h30					
11h	Rangement et Nettoyage				17h