

<https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1956>

Organisation du poste de travail en cuisine lors de l'épluchage et du taillage des végétaux frais.

- Continuité pédagogique SBSSA - Filières professionnelles - Filière "restauration collective et commerciale" -
Date de mise en ligne : mardi 2 juin 2020

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

Organisation du poste de travail en cuisine lors de l'épluchage et du taillage des végétaux frais.

Ressource proposée par Carole.

Une série de questions créées avec Wooclap sur l'organisation du poste de travail en cuisine lors de l'épluchage et du taillage des végétaux frais.

Consulter les questions	Organisation du poste de travail...
-------------------------	-----------------------------------------------------