Date :	ORDONNANCEMENT DES TACHES	NOM :

PLAT 1 :	PLAT 2 :	PLAT3 :

Chef : Commis : Prévoir un code couleur

N° Phase	TECHNIQUE	9H00	9H10	9h20	9h30	9h40	9h50	10h00	10h10	10h20	10h30	10h40	10h50	11h00	11h10	11h20	11h30	12h00
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		
32																		