



## FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

RECEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS

FICHE : REMPLIR UN BON DE LIVRAISON

### OBJECTIFS LANGAGIERS :

- Connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation
- Comprendre les documents écrits de travail (plannings de travail, bons de livraison, fiches techniques, normes de sécurité et d'hygiène, etc.).

### APTITUDES TRAVAILLEES :






- compréhension écrite

## Activités :

### Activité 1 :

A l'aide des informations contenues dans le tableau page suivante, remplissez les colonnes : date – température (pour les denrées fraîches) – quantités et produits.

Date	Produits	Quantité	T° à réception

Livraison 1				
Livraison 2				
Livraison 3				
Livraison 4	