

# PLANNING ET RÉALISATION DE LA TARTE CHOCOLAT VIENNOIS



## Jour 2 (Mardi) Fabrication & cuisson

5. Passage de la Pâte Sablée au Laminoir  
Laminoir

6. Fonçage des Fonds de Tarte  
Cellule de refroidissement

7. Cuisson des Fonds de Tarte  
Four ventilé

8. Découpe du Sablé Reconstitué

9. Réalisation du Crèmeux Chocolat  
Plaque à induction / mixeur plongeant / Cellule de refroidissement  
Chambre froide négative

## Jour 1 (Lundi)

### Achat & fabrication

1. Commande des Marchandises Manquantes

2. Réalisation de la Pâte Sablée Cacao  
Batteur + feuille / Laminoir / Chambre froide

3. Réalisation de l'Insert Caramel  
Plaque à induction / moules demi sphère / Cellule de refroidissement /  
Surgélateur

4. Réalisation du Sablé Reconstitué  
Batteur + feuille / Laminoir / Robot coupe / Plaque à induction



## Jour 3 (Mercredi)

### Autres productions

## Jour 4 (Jeudi)

### Autres productions



## Jour 6 (Samedi) Montage & vente

11. Réalisation de la Chantilly  
Batteur + fouet

12. Montage Final de la Tarte  
Chambre froide positive

13. Mise en Boutique et Début de Vente  
Vitrine froide

## Jour 5 (Vendredi)

### Montage & vente

11. Réalisation de la Chantilly  
Batteur + fouet

12. Montage Final de la Tarte  
Chambre froide positive

13. Mise en Boutique et Début de Vente  
Vitrine froide



Respecter les règles d'hygiène : lavage des mains régulier, tenue professionnelle propre, poste de travail nettoyé et désinfecté. Vérifier l'état du matériel, respecter la chaîne du froid et éviter les contaminations croisées. Assurer la sécurité : manipuler correctement les machines, éviter les contacts avec les surfaces chaudes et maintenir un environnement de travail propre et sécurisé.