Planning de la cuisine · semaine

Établissement _____ Semaine du _____

Poste et prénom	**Contrat** h / sem.	**Lun** midi / soir	**Mar** midi / soir	**Mer** midi / soir	**Jeu** midi / soir	**Ven** midi / soir	**Sam** midi / soir	**Dim** midi / soir	**Total** heures	**Repos** jours
Chef de cuisine										
Second										
Chef de partie										
Chef de partie										
Chef de partie										
Commis										
Commis										
Commis										
Pâtissier										
Plongeur										
Plongeur										
Extra										
Présents par service		midi ____ soir ____	midi ____ soir ____	midi ____ soir ____	midi ____ soir ____	midi ____ soir ____	midi ____ soir ____	midi ____ soir ____		

Une ligne par poste : midi en haut, soir en bas, case vide = repos. La préparation commence avant le service ; ne mettez pas le chef et le second au repos le même jour. Repères HCR : 2 jours de repos par semaine, 48 h au plus, 11 h par jour en cuisine, à vérifier selon votre situation.

Modèle gratuit CrewPlan · crewplan.fr/modeles/planning-restaurant/