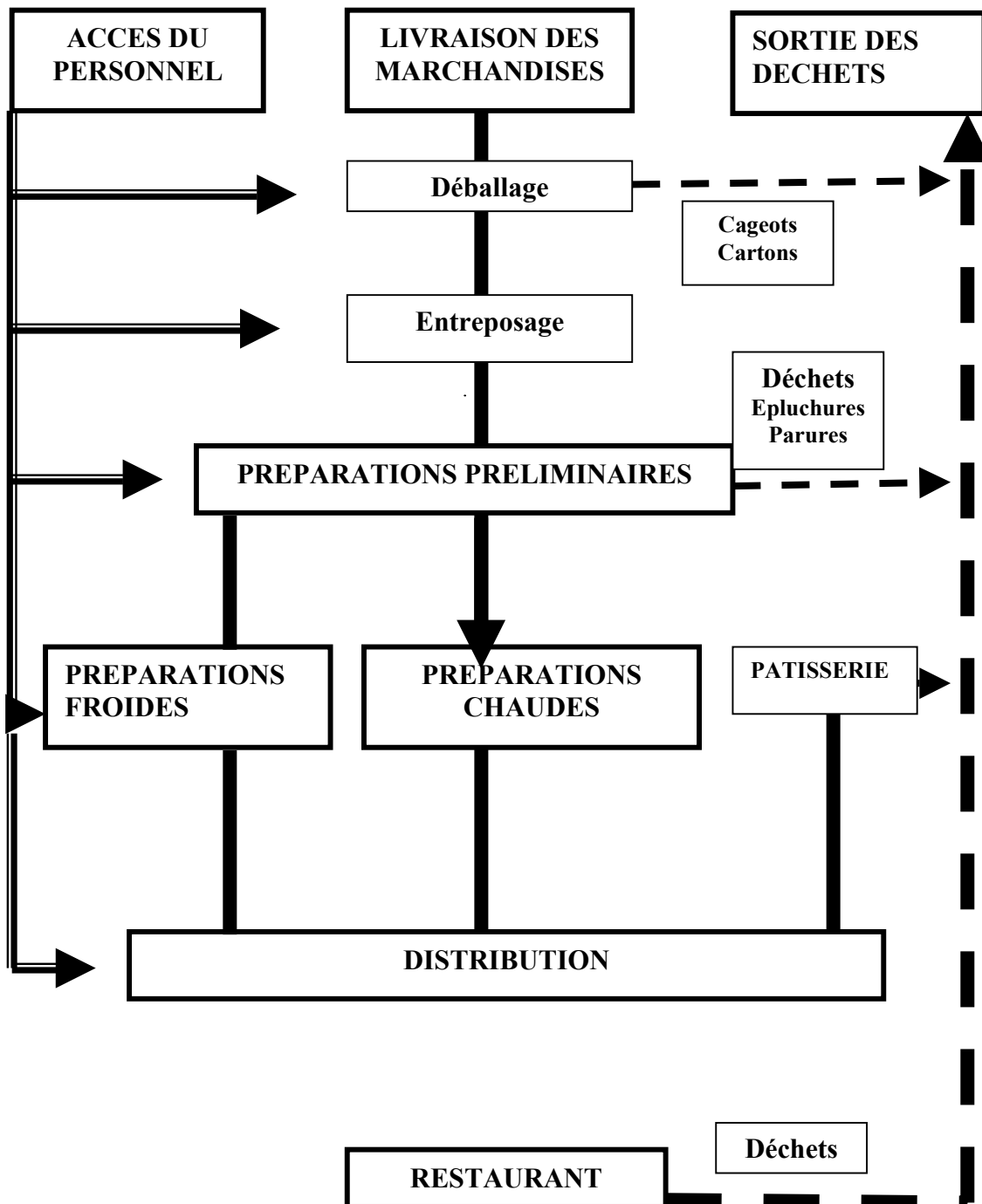
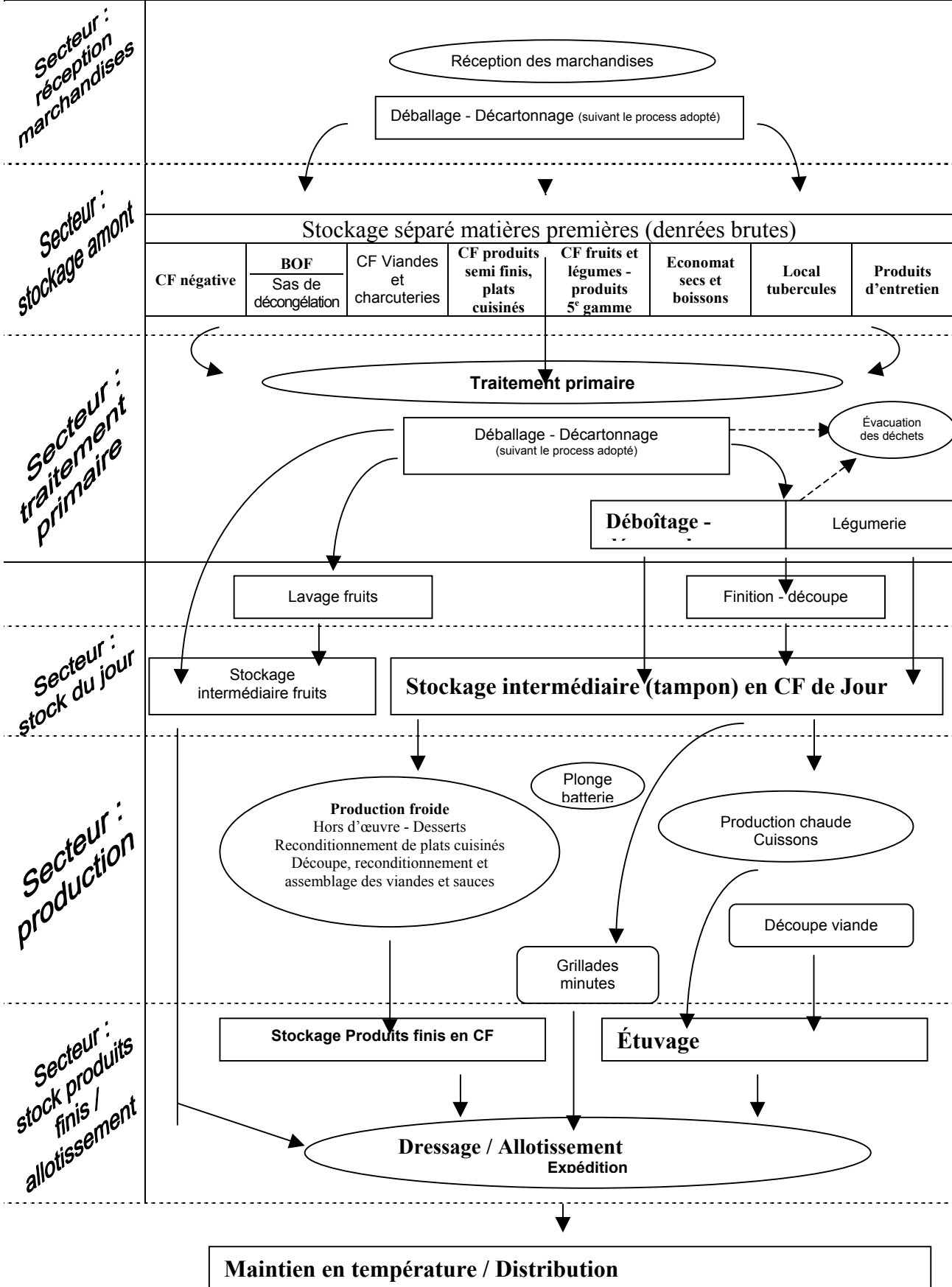


### 2.1.15. – SCHEMAS FONCTIONNELS D'ORGANISATION D'UNE CUISINE.

Organigramme théorique d'organisation de cuisine en restauration sur place.



**ORGANIGRAMME THEORIQUE D'ORGANISATION DE CUISINE  
en liaison chaude**



**zone souillée**

**zone propre**

## ORGANIGRAMME THEORIQUE D'ORGANISATION DE CUISINE en liaison froide

