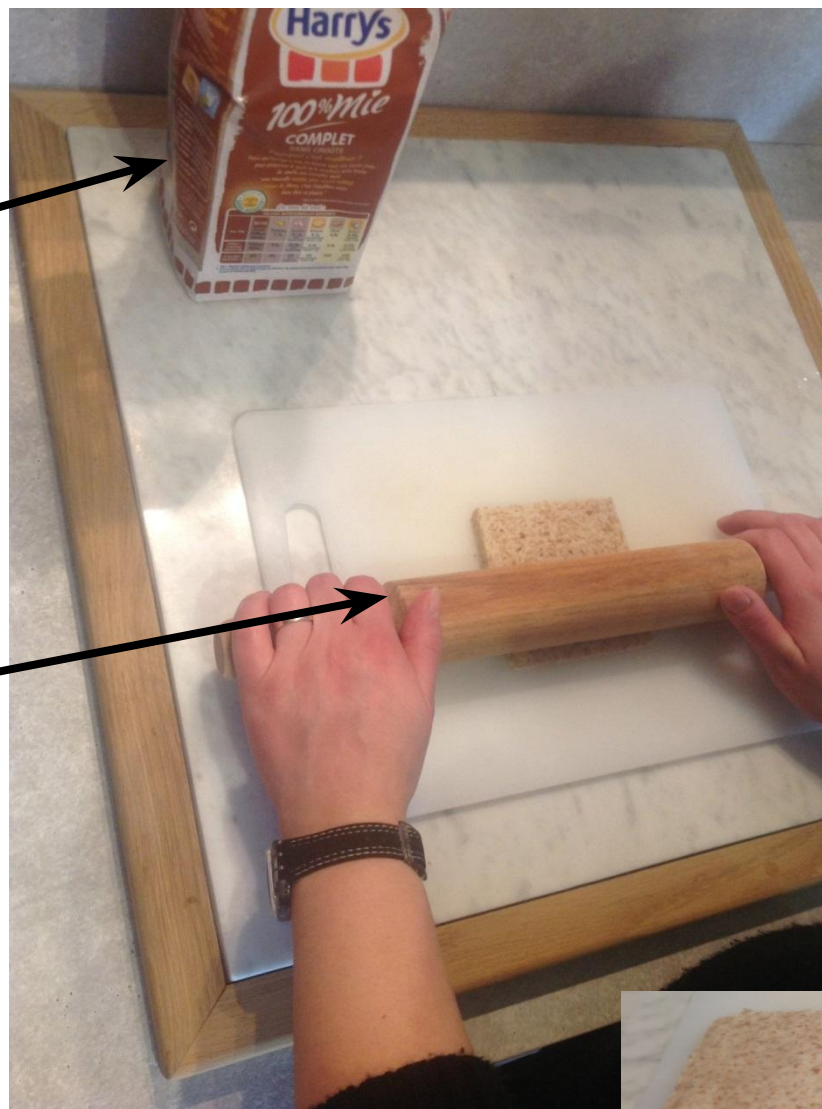




McQui King

# Fiche d'instructions visuelles

<b>Modèle :</b> Maki 1		<b>Poste :</b> 1
<b>Process :</b> Laminage		
<b>Outillage :</b> Rouleau		
N°	Article	Action
1	Pain	Prendre 1 tranche dans le sachet
2	Pain	A l'aide du rouleau à pâtisserie, aplatir les tranches (jusqu'à obtenir une tranche bien fine)
3	Pain	Transmettre la tranche au poste aval





McQui King

# Fiche d'instructions visuelles

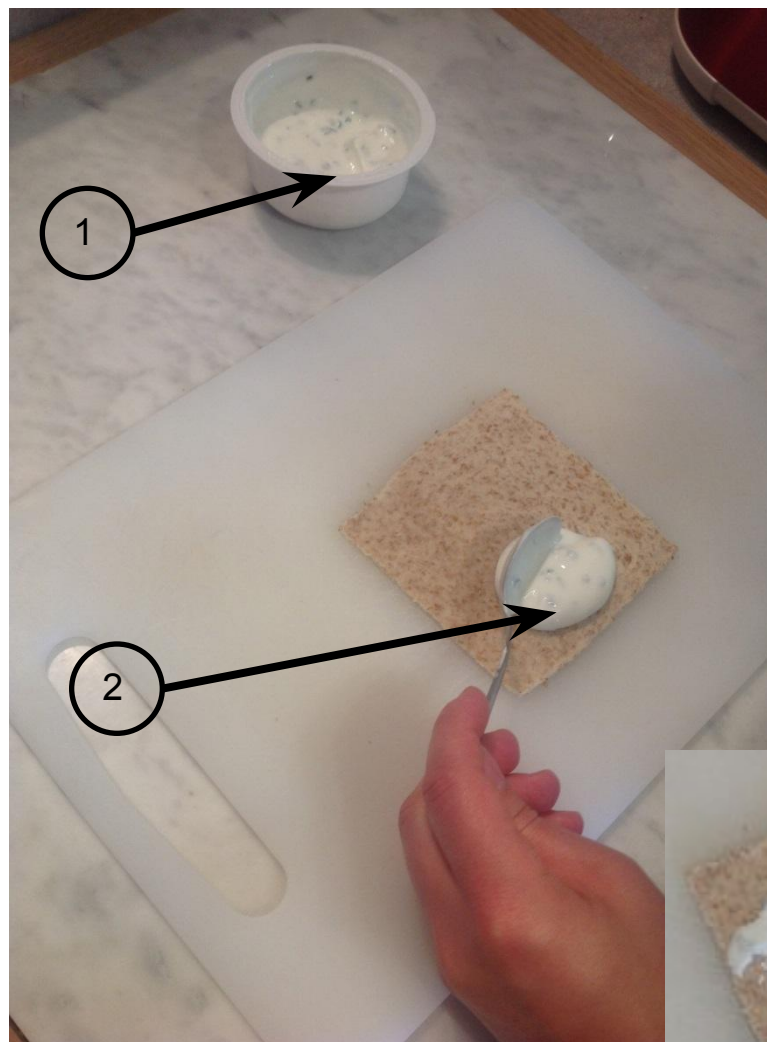
**Modèle :**  
Maki 1

**Poste :** 2

**Process :**  
Répartition sauce

**Outillage :**  
Cuillère

N°	Article	Action
1	Pain	Prendre 1 tranche du poste amont
2	Sauce	Mettre une cuillère de yaourt
3	Sauce	L'étaler sur le pain en laissant sur la partie supérieure un rebord libre d'1cm
4	Pain	Transmettre la tranche au poste aval





McQui King

# Fiche d'instructions visuelles

**Modèle :**  
Maki 1

**Poste : 3**

**Process :**  
Garnissage + Enroulement

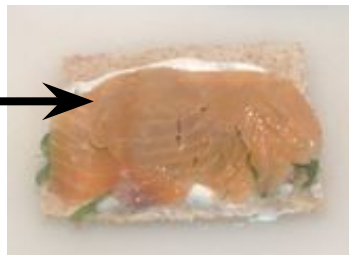
**Outillage :**  
Pince + Couteau

N°	Article	Action
1	Pain	Prendre 1 tranche du poste amont
2	Salade	A l'aide la pince, prendre de la salade et la positionner sur la tranche (laisser libre le rebord supérieur sur 1 cm)
3	Saumon	A l'aide de la pince et du couteau, positionner une tranche de saumon sur la tranche (laisser libre le rebord supérieur sur 1 cm)
4	Pain	Enrouler le pain de la partie inférieure vers la partie supérieure (Appuyer sur pain afin de bien fermer le rouleau)
5	Pain	Transmettre la tranche au poste aval

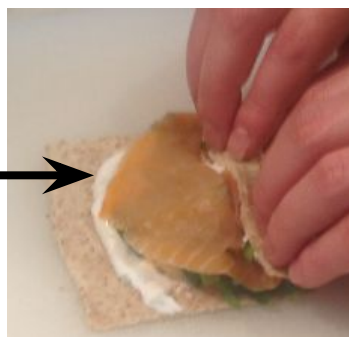
2



3



4





McQui King

# Fiche d'instructions visuelles

**Modèle :**  
Maki 1

**Poste :** 4

**Process :**  
Découpe + Conditionnement

**Outillage :**  
Couteau

N°	Article	Action
1	Pain	Prendre 1 tranche du poste amont
2	Pain	A l'aide du couteau, couper le rouleau en petits tronçons d'environ 2cm afin d'obtenir 4 Maki
3	Maki	Conditionner les 4 Makis dans une assiette
4	Maki	Changer d'assiette dès que celle-ci est pleine



2



3

