



Planning de production — semaine

27 Juillet – 2 Août 2026

ChocoLab

Lun. 27 Juil.	Mar. 28 Juil.	Mer. 29 Juil.	Jeu. 30 Juil.	Ven. 31 Juil.	Sam. 1 Août	Dim. 2 Août
Ganaches 10:00 Enrobage — Glace vanille Glace vanille — 3 825 g · Camille	Ganaches 07:00 Conditionnement — Truffe nature Truffe nature — 6 854 g · Léa Enrobage & finition 10:00 Moulage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 845 g · Léa 14:00 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 3 404 g · Camille	Enrobage & finition 07:00 Conditionnement — Palet or miel Palet or miel — 5 432 g · Yanis Ganaches 07:00 Moulage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 6 503 g · Camille 08:30 Moulage — Truffe nature Truffe nature — 5 176 g · Camille	Enrobage & finition 14:00 Moulage — Glace vanille Glace vanille — 7 541 g · Yanis Ganaches 14:00 Fabrication — Bonbon framboise Bonbon framboise — 4 931 g · Camille	Ganaches 08:30 Turbinage — Truffe nature Truffe nature — 3 432 g · Camille Enrobage & finition 14:00 Conditionnement — Palet or miel Palet or miel — 3 506 g · Léa	Ganaches 14:00 Moulage — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 6 531 g · Camille	Aucune tâche.