



Planning de production — semaine

24 Août – 30 Août 2026

ChocoLab

Lun. 24 Août	Mar. 25 Août	Mer. 26 Août	Jeu. 27 Août	Ven. 28 Août	Sam. 29 Août	Dim. 30 Août
Ganaches 07:00 Turbinage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 6 962 g · Léa Enrobage & finition 14:00 Moulage — Palet or miel Palet or miel — 7 973 g · Yanis	Enrobage & finition 07:00 Conditionnement — Palet or miel Palet or miel — 4 559 g · Camille Ganaches 08:30 Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 2 311 g · Yanis 10:00 Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 6 543 g · Yanis	Enrobage & finition 07:00 Turbinage — Glace vanille Glace vanille — 7 141 g · Camille 08:30 Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 2 678 g · Léa Ganaches 10:00 Fabrication — Truffe nature Truffe nature — 6 616 g · Léa	Ganaches 14:00 Enrobage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 4 431 g · Camille Enrobage & finition 14:00 Enrobage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 3 007 g · Yanis	Ganaches 08:30 Conditionnement — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 5 571 g · Camille Enrobage & finition 10:00 Enrobage — Bonbon framboise Bonbon framboise — 5 743 g · Léa 10:00 Conditionnement — Crème pâtissière vanille Crème pâtissière vanille — 5 788 g · Léa	Enrobage & finition 08:30 Fabrication — Glace vanille Glace vanille — 2 717 g · Yanis 08:30 Moulage — Ganache de base noire Ganache de base noire — 2 804 g · Camille	Aucune tâche.