T.E N°1

La fiche technique

Photo ou Croquis de votre réalisation

Descriptif commercial :

Intitulé de votre recette
……
……

Présentation synthétique de votre recette en terme professionnel et commercial…

Nombre de personne :	**Chef Responsable :**
8	

Denrées	**U**	**Quantité**

Indiquer toutes les denrées nécessaires à la réalisation de votre recette

Le poids en KG
Les liquides en L Les herbes en B, etc……

500g = 0.500 kg
10 cl = 0.100 litre etc……
……

Techniques de réalisation

……
……
……
……
……
……

Pour cela, vous devez vous aidez du livre « Cuisine de référence »

Il faut utiliser le code couleur qui est le suivant :

Vert : préparations préliminaires (légumes, viandes, poissons…….)
Bleu : Techniques de base
Rouge : Les cuissons
Noir : Finition, dressage

Matériel de préparation :	**Matériel de dressage :**
Indiquer vos besoins en petits matériels ou ustensiles nécessaires à la fabrication de votre recette	**Indiquer vos besoins en matériels pour l'envoi de votre recette** ……