LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Salade César

Fiche technique de fabrication N°1019

Pour 4 Part(s)

Catégorie : A remplir
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,89 €
Prix de revient TTC Total : 7,56€

Produit allergène : Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5 303,65 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Oeufs	Pièce	4,00
Laitue	Pièce	1,33
Sauce		
Parmesan	kg	0,03
Oeufs	Pièce	1,33
Poivre blanc	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Moutarde	kg	0,01
Pulco citron	btelle	0,01
Huile d'olives	L	0,08
Sauce anglaise	bouteille	0,01
Filet anchois huile	Boite	0,02
Décors		
Parmesan	kg	0,01
Pain de mie tranché	Pièce	4,00

Progression	Réa.	Sur.
Base Trier et laver la laitue romaine Retirer les côtes et tailler en lannières		
Sauce Piler les anchois avec les jaunes d'oeufs, la gousse d'ail et le parmesan Ajouter la sauce anglaise, le jus de citron et monter à l'huile d'olive. Assaisonner		
Garniture Cuire les oeufs durs, rafraichir et écaler Tailler le pain de mie en croutons et les faire frire		
Dressage Mettre la salade dans les assiette, déposer les oeufs durs taillés en quartier, ajouter les croutons frits et terminer avec la sauce et un peu de parmesan râpé		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Coleslaw

Fiche technique de fabrication N°2960

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Hors d'oeuvre froids
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,27 €
Prix de revient TTC Total : 1,07€

Produit allergène : Lait,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 11,09 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Carottes	kg	0,10
Chou blanc	kilo	0,10
Sauce		
yaourt nature	Pièce	1,00
Moutarde	kg	0,01
Mayonnaise bocal	bocal	0,10
Vinaigre de vin rouge	L	0,03
Décor		
Cerfeuil	Botte	0,13

Progression	Réa.	Sur.
Base Eplucher et laver et râper les carottes Emincer le chou blanc Mélanger avec la sauce		
Sauce Dans une calote mettre le sel, le poivre, la moutarde, le vinaigre, remuez, puis ajouter la mayonnaise et le yaourt.		
Dressage A votre convenance en bol ou en assiette		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Côte bœuf Béarnaise pommes pont-neuf

Fiche technique de fabrication N°2468

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie
Sous-Catégorie : Boeuf
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 6,60 €
Prix de revient TTC Total : 26,40€

Produit allergène : Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 350,87 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
base		
Echalotes	kg	0,03
Pommes de terre B.F.15	kg	1,13
Estragon	Botte	0,13
Beurre	kg	0,13
Huile de tournesol	L	0,13
Sel fin	kg	0,13
Mignonnette	boîte	0,01
Oeufs	Pièce	3,75
Vinaigre de vin rouge	L	0,03
Côte de boeuf parée (0,6 kg)	Pièce	2,00

	Progression	Réa.	Sur.
1	**Base** Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
2	Ciseler les échalotes, tailler les pommes pont neuf	00:15:00	
3	**Mariner les côtes de boeuf** mettre les côtes de boeuf en marinade instantanée	00:05:00	00:30:00
4	**Cuisson de la viande** Mettre le poste grillade en place et griller les côtes de boeuf. Terminer la cuisson au four si besoin	00:10:00	00:05:00
5	**Cuisson des pommes** Mettre le poste friture en place et frire les pommes pont neuf	00:25:00	
6	**Sauce** Réaliser la sauce Béarnaise	00:10:00	00:05:00

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Hamburger Maison (Sans pain)

Fiche technique de fabrication N°2712

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie
Sous-Catégorie : Boeuf
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 3,21 €
Prix de revient TTC Total : 12,85€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 219,21 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Huile de tournesol	L	0,00
Sel fin	kg	0,00
Poivre blanc	kg	0,00
steak haché pièce	pièce	4,00
Fromage tostinettes (cheddar/emmental)	paquet	0,40
Garniture		
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	8,00
Laitue	Pièce	0,40
Cornichons	bo te 5/1	0,04
Tomates	kg	0,20
Oignons	kg	0,08
Sauce		
Moutarde	kg	0,04
Mayonnaise	kg	0,04
Ketchup (flacon)	flacon	0,04

Progression	Réa.	Sur.
Base Trier et laver la salade Eplucher et émincer les oignons Laver, enlever le pédoncule des tomates et les tailler en rondelles Séparer les tranches de fromage	00:10:00	
Cuisson Cuire les steaks haché, assaisonner et respecter l'appoint de cuisson demandé, ajouter le fromage si besoin et passer sous la salamandre pour faire fondre. Faire suer les oignons émincés Toaster le pain	00:10:00	00:05:00
Montage Prendre le pain du dessous, mettre la moutarde, déposer le steak, ajouter le ketchup et la garniture. remettre le pain supérieur.		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Cheesecake New Yorkais

Fiche technique de fabrication N°3073

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Plats régionaux
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 2,91 €
Prix de revient TTC Total : 11,63€

Produit allergène : Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 597,53 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Pate		
Spéculos	Paquet	0,25
Beurre	kg	0,04
Crème		
Philadelphia 300g	kg	0,30
Crème épaisse	kg	0,15
Sucre cristal fin	kg	0,08
Farine t45	kg	0,02
Oeufs	Pièce	2,50
Citrons	kg	0,25
Coulis		
Sucre cristal fin	kg	0,05
Citrons	kg	0,25
Framboises surgelées	kg	0,15

Progression	Réa.	Sur.
pâte Ecraser les spéculoos et ajouter le beurre fondu Mélanger et formune pâte Mettre un cercle de 20cm sur 5cm, sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et garnir l'interieur avec la pâte. Passer au froid		
Appareil Dans le bol du robot mélanger à la feuille en vitesse lente, le philadelphia, la crème, le sucre, la farine et les oeufs. Terminer avec le jus de citron et les zestes Mettre l'appareil sur la pâte et enfourner		
Cuisson Cuire 20 minutes à 180°C et 60 minutes à 100°C Mettre en cellule au moins 2 heures		
Dressage Enlever le cercle et découper le cheescake, napper avec le coulis		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau *(document à rendre complété)*	N° Candidat : ……	N° de poste : ……	➔ **envoi plat 1 :** 12 h 40 ➔ **envoi plat 2 :** 12 h 50 ➔ **envoi plat 3 :** 13 h 00

PLAT 1 :	**PLAT 2 :**	**PLAT 3 :**

Techniques : ☐ **Cuissons :** ☐ **CHEF :** ☐ **COMMIS :** ☐ ➔ **LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie**

N° phase	PHASES TECHNIQUES	0 h 15	0 h 30	0 h 45	1 h 00	1 h 15	1 h 30	1 h 45	2 h 00	2 h 15	2 h 30	2 h 45	3 h 00	3 h 15	3 h 30	3 h 45	4 h 00
		5 10 15	20 25 30	35 40 45	50 55 60	1h05 1h10 1h15	1h20 1h25 1h30	1h35 1h40 1h45	1h50 1h55 2h00	2h05 2h10 2h15	2h20 2h25 2h30	2h35 2h40 2h45	2h50 2h55 3h00	3h05 3h10 3h15	3h20 3h25 3h30	3h35 3h40 3h45	3h50 3h55 4h00