



FICELLE PICARDE

Fiche technique de fabrication N°1900

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,16 €

Prix de revient TTC Total : 8,65€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 236,14 KJ
Descriptif, argumentation :

Spécialité chaude de Picardie composée d'un rouleau de crêpe garnie de Béchamel au jambon et duxelles de champignon, gratinée au fromage.

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,03	réaliser pâte a crêpes et cuire les crêpes		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,10	sauce		
Oeufs	Pièce	1,00	réaliser sauce bechamel		
Lait 1/2 écrémé	L	0,20	garniture		
Sauce			emincer champignons de Paris et sauter au beurre		
Beurre	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,00	tailler julienne de jambon		
Farine t45	kg	0,01			
Sucre en poudre	kg	0,00	lier les garnitures avec sauce bechamel et garnir les ficelles picardes.		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	Les rouler et mettre dans un plat beurré allant au four		
Garniture			Saupoudrer de gruyère rapé		
Champignons de paris	kg	0,25	finition		
Beurre	kg	0,03	passer au four et décorer avec les brins de persil		
Sel fin	kg	0,00			
Emmental râpé	kg	0,08			
Jambon blanc (tranche)500g	Pièce	4,00			
Décors					
Persil en branche kilo	kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°173

Pour

4

Part(s)

Catégorie :

Coquillages et crustacés

▼

Sous-Catégorie :

Vide

▼

Auteur :

- Choisissez un utilisateur

▼

Prix de revient TTC par unité : 2,17 €

Prix de revient TTC Total : 8,67€





Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 839,09 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Echalotes	kg	0,10	1 Gratter et laver les moules		
Beurre	kg	0,05			
Moules de bouchot	kg	2,00	2 Ciseler les échalotes		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,08	3 Hacher le persil		
Persil plat kilo	kg	0,01			
Finition			CUISSON		
Beurre	kg	0,05	4 Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc, à l'ébullition y metre les moules. Couvrir et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 8 minutes.	00:05:00	00:10:00
Persil plat kilo	kg	0,01	Les moules sont cuite quand elles sont ouvertes.		
			5 Cuire a feu vif et a couvert		
			FINITION		
			6 Egoutter les moules		
			7 Faire réduire le jus de cuisson de moitié, monter au beurre et ajouter le persil haché		
			DRESSAGE		
			8 En légumier, napper de jus		

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

POMMES ALLUMETTES

Fiche technique de fabrication N°216

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,92 €

Prix de revient TTC Total : 3,66€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,87 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Sel fin	kg	0,00			
Cuisson			2 Tailler les pommes allumettes		
Huile de friture	bidon	0,20			
			CUISSON		
			3 Frire les pommes allumettes à 180 °C		
			5 Egoutter, assaisonner, et dresser		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Crème brûlée à la chicorée

Fiche technique de fabrication N°2390

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,01 €

Prix de revient TTC Total : 4,03€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 86,63 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1 APPAREIL DE BASE porter a ébullition lait et crème Blanchir jaunes et sucre puis ajouter le mélange lait crème et la chicorée liquide passer au chinois + écumer		
Chicoré extrait liquide	bouteille	0,01			
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,01			
Oeufs	Pièce	4,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,15			
Crème UHT 35%	L	0,40			
finition				GARNIR MOULES A CREME	
Cassonade	kg	0,10	garnir les moules (bien remplis)		
décor			disposer sur plaque		
Menthe fraîche	Botte	0,50	CUIRE LES CREMES		
			réserver au froid		1899-12-30 01:00:00
			GLACER LES CREMES		
			poudrer les crèmes de cassonade		
			caraméliser au chalumeau		
			DRESSER LES CREMES		
			Décorer avec les feuilles de menthe		
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 3 : 13 h 00

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

[illegible]