

Fiche technique de fabrication N°2572

Pour

8

Part(s)

Catégorie :

Hors d'oeuvre froids

▼

Sous-Catégorie :

Salades

▼

Auteur :

- Choisissez un utilisateur

▼

Prix de revient TTC par unité : 2,75 €

Prix de revient TTC Total : 21,98€




Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 339,79 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base							
Sainte Maure de Touraine AOC		Pièce	2,00				
Salade mélangée		Pièce	1,00				
Sauce							
Huile d'olives		L	0,30				
Vinaigre de vin rouge		L	0,10				
Décors							
Cerneaux de noix		kg	0,10				
Ciboulette		Botte	0,50				
Raisins blancs		kg	0,40				
Pain de mie tranché		Pièce	0,50				
Tomates		kg	0,40				
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

POULET BASQUAISE

Fiche technique de fabrication N°481

Pour Part(s)

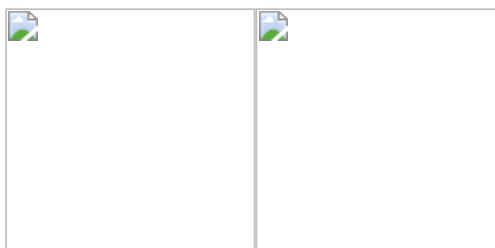
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 9,09 €

Prix de revient TTC Total : 36,35€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 923,00 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,03	1 Habiller et brider le poulet		
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,00	2 Rôtir		
Huile de tournesol	L	0,03			
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Garniture			BASQUAISE		
Poivrons verts	kg	0,20	3 Emincer les oignons et les poivrons		
Poivrons rouges	kg	0,20	4 Etuver les oignons et les poivrons		
Bouquet garni	Pièce	1,00	5 Monder les tomates les épépiner et les concasser.		
Huile de tournesol	L	0,03	6 Ajouter les tomates aux oignons et aux poivrons.		
Poivre du moulin	kg	0,01	7 Ajouter l'ail et bouquet garni, étuver a nouveau		
Sel fin	kg	0,01			
Ail	kg	0,02			
Tomates grosses	kg	0,40			
Oignons	kg	0,20			
			FINITION		
			8 Découper le poulet, dresser sur plat, et recouvrir de basquaise au départ		
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

RIZ PILAF

Fiche technique de fabrication N°253

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,35 €

Prix de revient TTC Total : 1,38€




Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 7,37 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,05	1 Ciseler les oignons		
Riz long	kg	0,27	2 Préparer le bouquet garni		
Sel fin	kg	0,00	3 Nacrer le riz au beurre et le cuire a court mouillement au four avec sel et poivre blanc.		
Oignons	kg	0,11	4 Egrener en fin de cuisson		
Finition					
Beurre	kg	0,03			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Tarte Tatin aux abricots

Fiche technique de fabrication N°294

Pour Part(s)

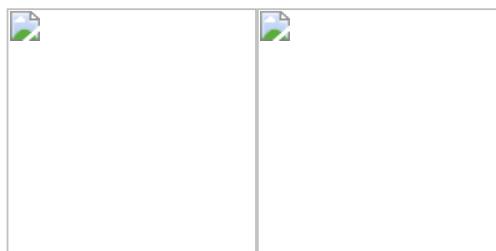
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,78 €

Prix de revient TTC Total : 6,22€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 818,70 KJ

Descriptif, argumentation :

Tarte cuite « à l'envers », garnie de pommes au caramel

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE		
Margarine feuilletage	kg	0,23	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	1899-12-30 00:20:00	
Farine t45	kg	0,30			
Garniture			GARNITURE		
Beurre	kg	0,05	2 Abaisser la pâte et détailler un cercle de la grandeur du moule		
Sucre en poudre	kg	0,20			
Citrons	kg	0,10			
Abricots frais	kg	0,80	3 Couper les abricots en deux et enlever les noyaux		
Finition			MONTAGE		
Crème épaisse	kg	0,15	5 Etaler la moitié du sucre au fond du moule	1899-12-30 00:02:00	
			6 Disposer les demis abricots sur le sucre		
			7 Verser le beurre fondu sur les abricots, et saupoudrer avec l'autre moitié du sucre		
			8 Placer le rond de feuilletage sur les abricots		
			CUISSON		
			9 Cuire à 190 °C		
			DRESSAGE		
			10 Démouler a froid en retournant la tarte sur un plat rond (on peut passer le fond du moule sur un brûleur pour décoller le sucre)	1899-12-30 00:10:00	
			11 Crème fraîche en sauc�re a part	1899-12-30 00:02:00	
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 :

11

--	--

--	--

É : Précis

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]