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

Saumon mariné a l'aneth

Fiche technique de fabrication N°895

Pour 4 Couvert(s)

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

Prix de revient TTC par unité : 3,83 €
Prix de revient TTC Total : 15,33€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 491,40 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Poivrons rouges	kg	0,10
Huile d'olives	L	0,10
Gros sel	kg	0,40
Sucre en poudre	kg	0,10
Aneth	Botte	0,20
Filet de saumon	kg	0,40
Citrons	kg	0,10
Fleur de sel	Bo◆te	0,05
Baies roses	pot	0,50
Sauce		
Poivre du moulin	kg	0,01
Sel fin	kg	0,01
Aneth	Botte	0,10
Crème UHT 35%	L	0,20
Décor		
Aneth	Botte	0,10
Tomates cerise	kg	0,05

Progression	Réa.	Sur.
Base		
Parer et desaretter le saumon	1899-12-30 00:05:00	
Melanger le gros sel et le sucre, la moitiée de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h a l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Sauce		
Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Dressage		
Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00	
Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00	
Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 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

Blinis

Fiche technique de fabrication N°911

Pour 40 Part(s)

Catégorie : Divers
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,12 €
Prix de revient TTC Total : 4,70€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 599,84 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Appareil		
Beurre	kg	0,10
Sel fin	kg	0,02
Sucre en poudre	kg	0,02
Farine t45	kg	0,75
Oeufs	Pièce	3,00
Levure de boulangerie	kg	0,04
Finition		
Oeufs	Pièce	3,00
Lait 1/2 écrémé	L	0,50
Décor		
Beurre	kg	0,10
Huile d'arachide	bouteil	0,10

	Progression	Réa.	Sur.
	APPAREIL		
1	Dans un bassin a blanc, réunir farine, eau, levure délayée dans un peu d'eau tiède. Ajouter le sel, le sucre. Mélanger au fouet. Incorporer un a un les jaunes ,puis le beurre fondu et refroidi , bien mélanger.	1899-12-30 00:15:00	
	Repos		
2	Laisser reposer dans un endroit tiède . Recouvrir d'un torchon humide.		
	Finition		
3	Dès que la pâte a doublé de volume, rajouter le lait bouillant en soulevant la pâte avec une spatule. Faire pousser une deuxième fois.		
	Cuisson		
4	Au moment de la cuisson, incorporer les blancs montés en neige. Les incorporer a la spatule. Les faire cuire en poêle a blinis ou en poêle a crêpe On en servira 2 pièces par personne.	1899-12-30 00:20:00	

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

Civet de chevreuil

Fiche technique de fabrication N°223

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Gibier
Sous-Catégorie : Venaison
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 4,23 €
Prix de revient TTC Total : 16,94€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 695,92 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Sauté de Chevreuil	kg	1,00
Marinade		
Carottes	kg	0,08
Bouquet garni	Pièce	0,40
Huile de tournesol	L	0,01
Vin rouge	L	0,40
Cognac	Btelle	0,02
Poireaux	kg	0,08
Oignons	kg	0,08
Cuisson		
Huile de tournesol	L	0,04
Poivre du moulin	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Farine t55	kg	0,02
Cognac	Btelle	0,02
Fond brun lié 750 g	kg	0,02
Garniture		
Champignons de paris	kg	0,12
Petits oignons garniture Surg	kg	0,12
Beurre	kg	0,04
Huile de tournesol	L	0,02
Sucre en poudre	kg	0,01
Tranche de pain de mie	Pièce	2,00
Poitrine fumée	kg	0,10
Persil plat kilo	kg	0,01

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Parer et désosser la pièce de viande	1899-12-30 00:30:00	
2	Détailler	1899-12-30 00:30:00	
3	Mettre a mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h a l'avance.	1899-12-30 00:30:00	
	CUISSON		
4	Egoutter la viande	1899-12-30 00:10:00	
5	Marquer en cuisson un rago t a brun, mouiller avec la marinade et le fond	1899-12-30 00:15:00	
6	Cuire au four a couvert		
7	Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement, lier au sang	1899-12-30 00:15:00	
	GARNITURE		
8	Champignons escalopés et sautés		
9	Petits oignons glacés a brun	1899-12-30 00:05:00	
10	Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée	1899-12-30 00:10:00	
	FINITION		
11	Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer sans bouillir	1899-12-30 00:05:00	
	DRESSAGE		
12	En légumier, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	1899-12-30 00:15:00	

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

Purées d'automne

Fiche technique de fabrication N°1528

Pour 4 Couvert(s)

Catégorie : Sauces
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,50 €
Prix de revient TTC Total : 6,01€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 126,30 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Potimarron		
Beurre	kg	0,03
Potimarron	kg	0,40
Crème épaisse	kg	0,05
Panais		
Cerfeuil	Botte	0,05
Beurre	kg	0,03
Panais	kg	0,30
Pommes de terre Bintje	kg	0,10
pomme farcie		
Echalotes	kg	0,01
Beurre	kg	0,03
Huile d'olives	L	0,03
Airelles	kg	0,05
Quatres épices	bo◆te	0,00
Pommes reinette (pièce)	kg	0,40
Marrons surgelés	kg	0,20
Crème épaisse	kg	0,03

Progression	Réa.	Sur.
Base Eplucher le potimarron, le couper en gros morceaux et le cuire à l'anglaise. Passer au moulin à légumes et réaliser une purée. Idem pour le panais et les pomme de terre. Assembler les deux purées et mettre au point. Eplucher, citronner et couper les pommes en deuxdans le sens de la largeur, Les mettre en poche et les cuire sous vide. Réaliser la purée de marron.		
Dressage Dresser les purées avec la viande Déposer une demie pomme dans l'assiette et y faire une rosace de purée de marron à la poche à douille, décorer avec des airelles		

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 :** ☐ ➔ **<u>LÉGENDE</u> : 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