

# Salade frisée aux lardons

Fiche technique de fabrication N°1932

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Hors d'oeuvre froids

Sous-Catégorie : Assiettes composées

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,64 € Prix de revient TTC Total : 6,58€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 355,87 KJ Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité		F	Réa.	Sur.				
Base				Base						
Salade frisée	kg	0,50	1	Trier et laver la sala	de	00:05:00				
Tomates	kg	0,25								
Garniture			2	Tailler des lardons,	tailler des croutons	00:10:00				
Oeufs	Pièce	4,00	Ш							
Poitrine fumée	kg	0,20	3	Faire sauter les lardons, sans trop les colorer						
Huile de tournesol	L	0,05	Щ	Cuissons						
Pain de mie	Pièce	0,13	ⅎ	Cuissons						
Décor			Н							
Ciboulette	Botte	0,50	4	Faire sauter les lard	ons, sans trop les colorer	00.05.00	00:05:00			
Sauce				Cuire les oeufs mollets		00.03.00	00.03.00			
Huile de tournesol	L	0,05	Н							
Huile d'olives	L	0,10	5	Faire sécher les cro		00:05:00				
Poivre du moulin	kg	0,00	$\mathbb{H}$							
Sel fin	kg	0,00	┱	Sauce						
Vinaigre balsamique	L	0,05	6		. d 1	00.05.00				
				Réaliser une sauce	vinaigrette	00:05:00				
			П							
			Н	Dresser						
			7	Dresser sur assiette	e, assaisonner a l'envoie	00:10:00				
Hygiène		s à ne pas nmettre		Maitrise des Points critique	Conserv	/ation				



#### Andouillette au vin blanc et moutarde

Fiche technique de fabrication N°1399

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Charcuterie

Sous-Catégorie : Vide

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,72 € Prix de revient TTC Total : 6,90€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 6 509,01 KJ Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression F							
Base			BASE							
Poivre blanc	kg	0,00	faire colorer les and							
Sel fin	kg	0,00	matière grasse chau							
Andouillette de Troyes	pièce	4,00	1							
Huile de tournesol	L	0,02	SAUCE							
Sauce moutarde			Dámaissan Islandskai	r, suer les échalotes ciselées, déglacer au						
Echalotes	kg	0,04	vin blanc et laisser i							
Vin blanc	L	0,04	Baissor la fou et aio							
Moutarde a l'ancienne	kg	0,08		Baisser le feu et ajouter la moutarde, puis la crème.  Laisser réduire légèrement et rectifier l'assaisonnement.						
Crème UHT 35%	L	0,20	Laisser réduire légè							
Finition										
Chapelure	kg	0,04	DRESSAGE							
			Mettre un peu de sa réchauffer au four, c	uce sur l'andouillette puis de la chapelure, gratiner						
Hygiène	Erreurs	s à ne pas	Maitrise des							

Points critique

commettre



# Blanquette de veau a l'ancienne, riz pilaf

Fiche technique de fabrication N°1406

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie

Sous-Catégorie : Veau

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 2,84 € Prix de revient TTC Total : 11,36€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 106,87 KJ Descriptif, argumentation :

Morceaux de veau pochés, servis dans une sauce crémée liée au jaune d'œuf avec oignons et champignons

3	,	,	d'œuf avec oignons et champignons						
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.				
Base			la veille						
Poireaux	kg	0,04	Cuire la blanquette avec tronçons de carottes et oignons piqués et B.G. éventuellement céleri branches						
Carottes	kg	0,04	Conserver dans sa cuisson refroidir rapidement		+-				
Bouquet garni	Pièce	0,40	conserver dans so conserver order reproductivent						
Epaule de veau désossée	kg	0,80	jour j						
Poivre du moulin	kg	0,00	Réchauffer les morceaux de veau et confectionner un velout (1 l pour 10 pers.)	é					
Citrons	kg	0,04	(11 pour 10 pers.)						
Oignons	kg	0,04	GARNITURE A L'ANCIENNE						
Velouté			Champignons escalopés cuits a blanc		igsquare				
Beurre	kg	0,03	Petits oignons glacés a blanc						
Farine t45	kg	0,03	Ajouter cette garniture dans le velouté						
Oeufs	Pièce	0,80	Tailler des petits tronçons de carottes et les cuire a l'anglaise	;	+-				
Crème UHT 35%	L	0,20	Confectionner un riz pilaw se servir de la cuisson de la						
Garniture ancienne		0,20	blanquette comme mouillement si possibilité		-				
Sel fin kg		0,00	DRESSAGE						
Champignons de paris	kg	0,12	Dresser le riz au centre de l'assiette en formant un puit						
Petits oignons garniture Surg	kg	0,12	Garnir de blanquette, napper de sauce						
Beurre	kg	0,02	Décorer de trois tronçons de carottes et une pluche de persil plat						
Poivre du moulin	kg	0,00	The state of the s	Ţ					
Sucre en poudre	kg	0,00							
Citrons	kg	0,02							
Riz pilaf									
Sel fin	kg	0,00							
Beurre	kg	0,04							
Riz long	kg	0,24							
Poivre du moulin	kg	0,00							
Oignons	kg	0,08							
Décor									
Carottes		0,24							
Persil plat kilo	kg	0,04							
Hygiène	Erreurs à comm	•	Maitrise des Conservation Points critique						



### **GRATINEE A L'OIGNON**

Fiche technique de fabrication N°1046

Pour 4 Couvert(s)

Catégorie : Potages

Sous-Catégorie : Soupes régionales

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,08 € Prix de revient TTC Total : 4,30€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 332,60 KJ Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité		Progression				
Base			BASE					
Beurre	kg	0,05		Oignons : éplucher, laver, émincer finement				
Poivre du moulin	kg	0,01	<del>_ ` ' ' '</del>	Cuire (compoter) 30 minutes, saler, singer (facultatif)				
Sel fin	kg	0,01	H	SOUPE				
	Kg		Mouiller les oignons	Mouiller les oignons avec le fond, laisser mijoter, assaisonner				
Sucre en poudre	kg	0,01	GARNITURE	GARNITURE				
Fond blanc / Consommé	Boite	0,10	Fines tranches de b					
Oignons	kg	0,40	Gruyère râpé					
Garniture		·	DRESSAGE					
			Remplir les bols a g	ratinée, disposer les lamelles de pain				
Pain baguette	Pièce	0,25	Recouvrir de gruyèr	Recouvrir de gruyère râpé				
Emmental râpé	kg	0,20	Gratiner sous la sala	Gratiner sous la salamandre ou a four chaud				
Hygiène	Erreurs	à ne pas	Maitrise des	Conservation				
, ,		mettre mettre	Points critique					



#### **POMMES ALLUMETTES**

Fiche technique de fabrication N°216

Pour 8 Part(s)

Catégorie : Garnitures

Sous-Catégorie : Pommes de terre

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 2,97 € Prix de revient TTC Total : 23,75€



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	2,00	1	Enlucher et laver le	es nommes de terre						
Sel fin	kg	0,00	L	BASE  1 Eplucher et laver les pommes de terre  2 Tailler les pommes allumettes  CUISSON  3 Pocher les pommes allumette a 160Â  4 Saisir les pommes allumette a 180Â  5 Egoutter, assaisonner, et dresser  Maitrise des  Conservation							
Cuisson			2	Tailler les pommes	allumettes						
Huile de friture	bidon	1,60	L	тание де рениние	amer les pommes anumettes						
			H	CUISSON							
			3	Pocher les pommes							
			4	Saisir les pommes	allumette a 180�						
			5	Egoutter, assaisoni							
Hygiène	II	à ne pas mettre		Maitrise des Points critique	Conservation	-					



# TARTE BOURDALOUE

Fiche technique de fabrication N°299

Pour 8 Part(s)

Catégorie : Desserts

Sous-Catégorie : Pâte brisée

Auteur: - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,85 € Prix de revient TTC Total : 6,81€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 335,75 KJ Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité		Progression	Réa.	Sur.
Pâte	•			BASE		
Beurre	kg	0,13	1		1899-12-30	
Sel fin	kg	0,01		Réaliser une pâte brisée sucrée	00:20:00	
Farine t45	kg	0,25	╊			
Oeufs	Pièce	1,00	2	Foncer et pincer	1899-12-30	
Sucre cristal fin	kg	0,05			00:20:00	
Crème d'amandes						
Beurre	kg	0,10	┡	CREME D'AMANDES		
Amandes poudre	kg	0,10	3	Crèmer le beurre et le sucre	1899-12-30	
Farine t45	kg	0,03		cremer le beurre et le sucre	00:10:00	
Rhum	Btelle	0,02	T			
Oeufs	Pièce	2,00	] 4	Ajouter les oeufs et bien mélanger	1899-12-30 00:02:00	
Sucre cristal fin	kg	0,10			30.02.00	
Garniture				Ajouter la poudre d'amandes et le	1899-12-30	
Poire sirop boite 4/4	Boite	1,00	]	parfum	00:03:00	
Finition			$oldsymbol{\vdash}$			
Nappage blond	kg	0,12	╁	GARNITURE		
			6	Ouvrir et égoutter les poires	1899-12-30 00:05:00	
				MONTAGE		
			7	Garnir le fond de tarte de crème d'amandes	1899-12-30 00:02:00	
			8	Disposer les demi poires sur la crème d'amandes	1899-12-30 00:03:00	
			9	Cuire au four 180�		1899-12-3 00:30:00
			F	FINITION ET DRESSAGE		
			10	Napper et dresser sur plat rond avec papier dentelle	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène	ll l	s à ne pas nmettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

	ANNEXE 2 - Planigramme ou Ta (document à rendre complété)	ıbleau			N° Cand				N° de po			→ envoi → envoi → envoi	plat 2 :	12 h 50			
PLAT	1:		PL	AT 2 :							PLAT 3						
Techni		COMMIS:															
N° phase	PHASES TECHNIQUES	0 h 15	0 h 30	0 h 45	1 h 00	1 11 10	1 h 30	1 h 45	2 h 00	21110	2 h 30	2 h 45	3 h 00	3 h 15	3 h 30	3 h 45	4 h 00
		30 10 13	10 10 50	33 43 43	30, 33, 30		11120	11140	IIISS IIISS ZIIGG	21103 21110	211203 21120	11130	2133	5.105	SHEO	51155 51145	3133 413
***************************************																	
		500			7000					50000		5000			3		