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

Tatin de foie gras

Fiche technique de fabrication N°3000

Pour 10 Part(s)

Catégorie : A remplir
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - ADMINISTRATEUR

Prix de revient TTC par unité : 2,23 €
Prix de revient TTC Total : 22,35€

Produit allergène : Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 286,59 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,50
Garniture		
Poivre du moulin	kg	0,01
Pomme belchard	kg	0,50
Foie gras de canard frais	kg	0,30
Beurre	kg	0,05
Sucre cristal fin	kg	0,10

Progression	Réa.	Sur.
Base Détaillez des cercles de pâte feuilletée et foncez les moules à tartelette.		
Garniture Éplucher et laver les pommes et les tailler en grosses morceaux. Faire sauter les morceaux de pommes au beurre, saupoudrer de sucre et les laisser compoter légèrement. Trancher le foie gras dénervé en tranches pas trop fines.		
Cuisson. Mettre les morceaux de foie gras au fond des moules et garnir avec les pommes sautées caramélisées. Cuire à four chaud 160 °C pendant 10 à 15 minutes.		

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

TARTARE DE SAUMON

Fiche technique de fabrication N°623

Pour 4 Part(s)

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

Prix de revient TTC par unité : 2,86 €
Prix de revient TTC Total : 11,46€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 114,42 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
filet de saumon sans peau	kg	0,40
Garniture		
Câpres	Boite	0,08
Echalotes	kg	0,08
Cornichons	bocal	0,08
Sauce		
Sauce anglaise	bouteille	0,01
Huile d'olives	L	0,15
Poivre du moulin	kg	0,01
Sel fin	kg	0,01
Oeufs	Pièce	2,00
Moutarde	kg	0,02
Citrons	kg	0,10
deco		
Aneth	Botte	0,20
Tomates Cerise 0,250g	Pièce	0,02

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Lever les filets, enlever la peau, tailler en brunoise		
2	Réserver au frais		
	GARNITURE		
3	Ciseler les échalotes hacher les câpres et les cornichons		
	DRESSAGE		
4	Nettoyer la salade et dresser comme un steak tartare		
5	Sauce et finition de dressage faites en salle		

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

Amuse bouche duxelles de champignons sabayon à la truffe

Fiche technique de fabrication N°3183

Pour 10 Part(s)

Catégorie : Amuse-bouches
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 0,89 €
Prix de revient TTC Total : 8,86€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 193,43 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Farce		
Oeufs	Pièce	5,00
Beurre	kg	0,10
trompette de la mort 500g	kg	0,02
Champignons de paris	kg	0,50
Echalotes	kg	0,20
Sabayon		
Vin blanc	L	0,10
Crème UHT 35%	L	0,10
Oeufs	Pièce	5,00
Truffes entières	kg	0,01
Décors		
Pousses de betterave	boîte	0,02

Progression	Réa.	Sur.
Base Éplucher et laver et ciseler les échalotes. Lavez et hachez finement les champignons. Réhydrater, égoutter et hacher lait, trompettes de la mort. Réaliser une farce Duxelles		
Sabayon Faire une réduction d'échalotes ciselées avec du vin blanc et quelques pelures de truffe. Clarifier les œufs et réserver les blancs. Monter les jaunes d'œufs au bain-marie jusqu'à obtenir un ruban bien mousseux. Ajoutez la réduction, 20 blancs. Passée au chinois. Et terminer avec un peu de crème et râper la truffe à la microplane. Rectifier l'assaisonnement.		
Dressage. Déposez la duxelles chaude dans les petites cuillères à bouchée. Napper à l'envoi avec le sabayon chaud. Terminez avec quelques pouces de betteraves.		

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

Carpaccio de dorade et saint jacques au combava

Fiche technique de fabrication N°3035

Pour 10 Part(s)

Catégorie : Coquillages et crustacés
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 4,46 €
Prix de revient TTC Total : 44,60€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 423,25 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
base		
Filet de Dorade	kg	0,80
Noix de St Jacques	kg	0,40
marinade		
Huile de sésame	bouteil	0,20
Poivre blanc	kg	0,01
Sel fin	kg	0,01
Combava	Pièce	1,00
garniture		
Muscade moulue	kg	0,01
Poivre blanc	kg	0,01
Sel fin	kg	0,01
Crème UHT 35%	L	0,25
Lait 1/2 écrémé	L	0,50
Céleri rave	kg	0,70
décors		
Citrons	kg	0,20
Coriandre fraîche	Botte	0,10
Pommes Granny	kg	0,40

	Progression	Réa.	Sur.
1	**Base** Laver et éponger les noix de saint Jacques sur un papier absorbant. tailler en fines lamelles régulière et plaquer sur gastro sans les chevaucher. Réaliser la même opération pour la dorade.		
2	**Marinade** Préparer la marinade avec l'huile de sésame, le sel et poivre et le jus et zestes des combavas. Badigeonner les saint jacques et le poisson avec la marinade à l'aide d'un pinceau. 30 minutes avant le dresage. Réserver au frais		
3	**Garniture** Eplucher, laver et tailler le celeri rave en gros cube. Cuire à l'angalise dans le lait assaisonné. Egoutter et mixer avec la crème, assisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Réserver		
4	**Elements de décors** Eplucher et citronner les pommes et les tailler en fin bâtonnets. Les citronner légèrement pour éviter l'oxydation.		
5	**Dressage** Déposer un petit dôme de mousseline de céléri au centre de l'assiette, déposer tour autour les noix de saint jacques et la dorade en alternance. Décorer avec les bâtonnets de pommes et les feuilles de coriandre fraiche. ainsi que des rondelles de citron canelées.		

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

Médaillon de veau aux morilles

Fiche technique de fabrication N°2407

Pour 4 Part(s)

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

Prix de revient TTC par unité : 5,78 €
Prix de revient TTC Total : 23,11€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 465,96 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Quasi de veau	kg	0,75
Beurre	kg	0,05
Huile de tournesol	L	0,05
Poivre du moulin	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Farine t45	kg	0,05
Morilles		
Echalotes	kg	0,04
Beurre	kg	0,01
Poivre du moulin	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Porto rouge	Btelle	0,05
Cognac	Btelle	0,03
Morilles seches	kg	0,03
Fond brun lié 750 g	kg	0,03
Crème UHT 35%	L	0,30

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Parer et détailler les médaillons		
2	Assaisonner, fariner, sauter les médaillons et les plaquer. Déglacer le sautoir au vin blanc et au porto, réduire et ajouter les morille à la crème		
	MORILLES		
3	Ciseler les échalotes	1899-12-30 00:10:00	
4	Suer les échalotes, ajouter les morilles lavées plusieurs fois, étuver	1899-12-30 00:05:00	
5	Ajouter la crème et réduire légèrement		
	DRESSAGE		
	Médaillons sur plat ovale, nappés de morilles		

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

Crumble de légumes d'hiver

Fiche technique de fabrication N°2905

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 1,26 €
Prix de revient TTC Total : 5,05€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 712,29 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Butternut	kg	0,35
Ail	kg	0,01
Poivre blanc	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Huile d'olives	L	0,05
Raisins secs	kg	0,08
Patate douce	kg	0,30
Carottes	kg	0,30
Crumble		
Parmesan râpé	kg	0,08
Farine t45	kg	0,10
Beurre	kg	0,10

	Progression	Réa.	Sur.
1	**Base** Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
2	tailler les carottes, la patate douce en grosse mirepoix	00:10:00	
3	Plaquer les légumes dans un gastro, arroser d'huile d'olive et assaisonner Cuire au four à 150 °C jusqu'à ce que les légumes soit fondant		00:25:00
5	Quand les légumes sont presque cuits mais encore croquants, les mettre dans un plat sabot ou gastro beurré et ajouter les raisins secs, préalablement trempés dans l'eau	00:05:00	
6	**Crumble** Couper le beurre en petit morceaux, ajouter la farine et le parmesan rapé et travailler du bout des doigts pour obtenir un sable grossier	00:10:00	
7	Parsemer la pâte sur les légumes et mettre au four 180° jusqu'à coloration	00:05:00	00:10:00

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 :

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