



LP Marc Godrie

Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Bouchées Savoyarde

Fiche technique de fabrication N°3179

Pour

8

Part(s)

Catégorie :

Plats régionaux

▼

Sous-Catégorie :

Vide

▼

Auteur :

FRANCK - BOURGOIN

▼

Prix de revient TTC par unité : 1,00 €

Prix de revient TTC Total : 7,98€

Produit allergène : Lait, Lait,




Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 914,68 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Bouchée			Bouchée Réaliser un feuilletage à 6 tours Détailer des bouchées rondes Dorer et cuire		
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,30			
Margarine feuilletage	kg	0,23			
Garniture			Garnitures Eplucher, laver et émincer les oignons Détailer la poitrine fumée en lardons suer les oignons avec une légère coloration Faire sauter les lardons, dégraisser et réserver		
Beurre	kg	0,05			
Oignons	kg	0,20			
Poitrine fumée	kg	0,20			
Sauce			Sauce Réaliser une sauce béchamel et terminer avec la crème et le fromage Ajouter les oignons et les lardons bien égouttés Assaisonner		
Sel fin	kg	0,01			
Muscade moulue	kg	0,01			
Piment de Cayenne	pièce	0,01			
Farine t45	kg	0,05			
Beurre	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Comté AOC	kg	0,10			
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	Dressage Retirer le chapeau des bouchées et les mettre à chauffer au four Déposer les bouchées sur les assiettes et les garnir avec la sauce Ajouter les éléments de décors.		
Finition					
Persil botte	Botte	0,20			
Mache 0,200 g	Boite	0,02			

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

Dos de merlu, sauce américaine, fondue de poireaux et riz basmati

Fiche technique de fabrication N°2003

Pour

8

Part(s)

Catégorie :

Poissons

▼

Sous-Catégorie :

Autres poissons de mer

▼

Auteur :

- Choisissez un utilisateur

▼

Prix de revient TTC par unité : 3,62 €

Prix de revient TTC Total : 28,94€

Produit allergène : Lait,




Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 170,83 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Huile d'olives	L	0,08	Portionner le poisson en morceaux de 140 gr		
Sel fin	kg	0,00	Assaisonner et fariner légèrement		
Poivre blanc	kg	0,00	Sauter meunière et terminer la cuisson au four à 54 °C		
Dos de lieu noir	kg	1,20			
Sauce			Sauce		
Carottes	kg	0,08	Réaliser une sauce américaine classique.		
Estragon	Botte	0,20	Lier au beurre manié au besoin		
Beurre	kg	0,04			
Etrilles	kg	0,80			
Huile d'olives	L	0,08	Garnitures		
Sel fin	kg	0,00	Laver et émincer les poireaux		
Farine t45	kg	0,04	Suer au beurre et laisser étuver sans coloration		
Vin blanc	L	0,16	Ajouter la crème et assaisonner		
Cognac	Btelle	0,02	Laver le riz plusieurs fois en changeant l'eau		
Piment de Cayenne	pièce	0,00	Mettre le riz dans la russe et mouille à l'eau froide		
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,02	porter lentement à ébullition, puis mettre le feu au plus bas et couvrir		
Oignons	kg	0,08	Lorsque il n'y a plus d'eau, couper le feu et laisser gonfler		
Fondue de poireaux			Dressage		
Beurre	kg	0,08	Dresser le poisson sur assiette accompagné des garniture et napper de sauce.		
Sel fin	kg	0,00	Ajouter les éléments de décors		
Poivre blanc	kg	0,00			
Poireaux	kg	1,20			
Crème UHT 35%	L	0,08			
Riz					
Riz basmati	kg	0,48			
Décors					
Citrons	kg	0,08			
Aneth	Botte	0,16			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Moelleux au chocolat

Fiche technique de fabrication N°2556

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,96 €

Prix de revient TTC Total : 7,67€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 171,52 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,27	Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,20	Faire fondre le chocolat avec le beurre		00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,20	ajouter le chocolat fondu dans le premier mélange.	00:05:00	
Farine t45	kg	0,13	Mouler dans des ramequins préalablement chemisés, cuire à four chaud 180° C pendant 8 minutes	00:05:00	00:10:00
Oeufs	Pièce	8,00	Démouler dès la sortie du four.	00:05:00	
Décours					
Menthe fraîche	Botte	0,67			
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 :

➔ LÉGENDE

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

[illegible]