

Module B

Un produit simple... pour une cuisine riche ...



Fiche 14

Ma liste de course La fiche technique professionnelle

Date : / /

En hôtellerie-restauration, différents documents d'organisation existent, **la fiche technique** est l'un d'entre eux. Son utilité n'est plus à prouver ! Elle permet d'organiser les commandes, le travail du cuisinier, de prévoir les coûts matières, les prix de ventes, ... Nous allons apprendre à la rédiger, la lire et l'interpréter. Nous aurons l'occasion également d'utiliser l'outil informatique afin de la rendre encore plus professionnelle.

A l'aide de la recette ci-dessous et du tableau d'observation, rédigez la fiche technique professionnelle jointe en page suivante :

Fiche de préparation pour 10 personnes

Desserts à l'assiette

Coulant au chocolat, chantilly cerise griotte

Ingrédients		Unités	Qté	Progression
A	Coulant au chocolat			
•	Beurre plaquette	kg	0.25	• Faire fondre le chocolat au bain marie et le beurre en parcelle.
•	Chocolat noir	l	0.30	• Beurrer les ramequins et les mettre au froid
•	Œufs	pce	9	• Mélanger les œufs entiers et le sucre afin d'obtenir un mélange très homogène, ajouter en pluie la farine, puis ajouter le chocolat, mélanger à nouveau
•	Farine	kg	0.150	• Remplir les ramequins au 2/3 de leur hauteur et cuire à 180°C pendant 8 minutes
•	Sucre semoule	kg	0.120	
B	Chantilly cerise griotte			
•	Crème liquide	kg	0.100	• Dans un cul de poule, réunir la crème, l'extrait de vanille et monter la crème
•	Kirsch	Pièce	0.125	• Ajouter le sucre glace, dès que la crème commence à épaissir.
•	Sucre glace	Kg	0,025	• Aromatiser avec quelques gouttes de kirsch.
•	Extrait de vanille	L	Q.S	• Remplir la poche munie d'une douille cannellée N°8, mettre au froid
C	Décor			
•	Sucre glace	Kg	0.01	• Démouler les coulants au chocolat, saupoudrer de sucre glace, puis déposer les sur une assiette.
•	Cacao poudre	Kg	0.02	• Déposer une quenelle de glace vanille à l'opposer
•	Griotte à l'eau de vie	kg	0.06	• A l'aide de la poche à douille, dresser la chantilly dans une verrine, saupoudrer de cacao
				• Décorer l'assiette avec quelques cerises à l'eau de vie.



Point technologique :

Coût de revient

☞ Pour 1 personne 0.61 €

☞ Pour 10 personnes 6.097 €

Descriptif et durée de préparation

☞ Gâteau au chocolat juste cuit, afin que le cœur du dessert reste coulant, accompagné de chantilly au kirsch et d'une quenelle de glace (facultatif)

☞ Temps de cuisson 8 minutes

☞ Temps de préparation et pesée 30 minutes.

[illegible]

Progression

Tableau d'observation

1°) Observez les rubriques de la fiche de préparation

Nous pouvons observer les éléments suivants dans la fiche de préparation :

☞ L'intitulé de la recette



2°) Observez la méthode d'écriture de la fiche technique

Comment sont classés les produits ?

Comment sont répartis les produits ?

Comment sont quantifiés les produits ?

Quels sont les unités de mesure utilisées dans la fiche ?

Que retrouve t-on dans la rubrique progression ?

Observez-vous des différences notables entre la fiche de préparation et la fiche technique professionnelle ?

2°) Observez la méthode de calcul du coût de la recette

Pour calculer la rubrique Qté totale, il faut ?

Pour calculer le coût de revient de 1 part il faut ?

Pour calculer le coût PMP, il faut



Ce que je dois retenir !

La fiche technique

☞ **Côté définition** : C'est un document qui comporte des zones spécifiques renseignant le lecteur sur l'aspect technique, financier et quantitatif d'une recette de cuisine. On y trouve une description de la recette, une explication de la progression, une répartition des quantités de denrées, le coût de la recette.

☞ **Côté utilité** : **ROLE DE LA FICHE TECHNIQUE**

ROLE DE COMMUNICATION : Elle permet aux cuisiniers de s'expliquer les recettes en économisant du temps

ROLE TECHNIQUE : Elle permet aux cuisiniers de réaliser la recette sans l'avoir jamais effectuée

ROLE D'INFORMATION : Elle informe le lecteur des denrées nécessaires, de leurs quantités, de leur coût, de leur façon de les réaliser. Il est impossible à tout cuisinier de connaître toutes les recettes de cuisine.

ROLE FINANCIER : Elle permet au chef de savoir le coût d'un plat.

C'est donc un document de production (technique) et de gestion (coûts portions, mesure d'écart)

☞ **Côté rédaction** : **REGLES A RESPECTER LORS DE LA REDACTION D'UNE FICHE TECHNIQUE**

Art 1 : Une fiche technique ne se rédige que pour un plat et sa garniture.

Art 2 : Les mesures des quantités s'expriment en kilogrammes, litres, pièces, botte, gousses, flacons.

Bâton, PM

Exemple : poulet kg
Lait L
Œufs Pièce
Persil Botte
Ail gousse
Safran Flacon
Vanille Bâton
Sel PM

Art 3 : Tout schéma ou croquis doit comporter une légende

☞ **Côté informatique** :

Les fiches techniques sont aujourd'hui informatisées, il suffit de rentrer les denrées en fonction de la recette et le classement par famille de produit se fait automatiquement.

Le coût PMP est automatiquement calculé si le prix d'achat est renseigné dans la mercuriale par le responsable de l'économat.

Le coût portion est également automatiquement calculé en divisant le coût de revient par le nombre de portion.

Il est donc important de renseigner correctement chaque rubrique afin d'obtenir un coût portion le plus juste possible. Ce qui nous permettra de déterminer un **prix de vente**