

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne	Salade à l'effiloché d'aile de raie																																																								
Fiche technique de fabrication N°3129 Pour 4 Part(s) Catégorie : Hors d'oeuvre froids ▼ Sous-Catégorie : Salades ▼ Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼ Prix de revient TTC par unité : 1,23 € Prix de revient TTC Total : 4,91€	  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 53,85 KJ Descriptif, argumentation :																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Denrées</th> <th style="width: 15%;">Unité</th> <th style="width: 25%;">Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0ff;">Base</td></tr> <tr><td>Salade composée</td><td>kg</td><td>0,20</td></tr> <tr><td>Aile de raie</td><td>kg</td><td>0,30</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0ff;">Garnitures</td></tr> <tr><td>Citrons</td><td>kg</td><td>0,10</td></tr> <tr><td>Croutons</td><td>kg</td><td>0,10</td></tr> <tr><td>Câpres</td><td>Boite</td><td>0,01</td></tr> <tr><td>Huile d'olives</td><td>L</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Vinaigre de vin rouge</td><td>L</td><td>0,01</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0ff;">Décors</td></tr> <tr><td>Ciboulette</td><td>Botte</td><td>0,13</td></tr> <tr><td>Tomates cerise</td><td>kg</td><td>0,08</td></tr> </tbody> </table>	Denrées	Unité	Quantité	Base			Salade composée	kg	0,20	Aile de raie	kg	0,30	Garnitures			Citrons	kg	0,10	Croutons	kg	0,10	Câpres	Boite	0,01	Huile d'olives	L	0,05	Vinaigre de vin rouge	L	0,01	Décors			Ciboulette	Botte	0,13	Tomates cerise	kg	0,08	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Progression</th> <th style="width: 10%;">Réa.</th> <th style="width: 20%;">Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> BASE Cuire les ailes de raie à la vapeur et les mettre en cellule pour les refroidir. Effiloche la chair de poisson un fois refroidie </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Peler les citrons à vif et les tailler en dès en enlevant les pepins. Tailler le pain de mie en croutons et les frire rapidement Ciseler la ciboulette et tailler les tomates cerises en deux </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> SAUCE Réaliser une sauce vinaigrette </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> MONTAGE Disposer un peu de salade au centre des assiettes, ajouter l'effiloché de raie sur la salade, ajouter les dès de citron, les croutons de pain frits, les éléments de décors et ajouter la vinaigrette à l'envoi. </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Progression	Réa.	Sur.	BASE Cuire les ailes de raie à la vapeur et les mettre en cellule pour les refroidir. Effiloche la chair de poisson un fois refroidie			Peler les citrons à vif et les tailler en dès en enlevant les pepins. Tailler le pain de mie en croutons et les frire rapidement Ciseler la ciboulette et tailler les tomates cerises en deux			SAUCE Réaliser une sauce vinaigrette			MONTAGE Disposer un peu de salade au centre des assiettes, ajouter l'effiloché de raie sur la salade, ajouter les dès de citron, les croutons de pain frits, les éléments de décors et ajouter la vinaigrette à l'envoi.		
Denrées	Unité	Quantité																																																							
Base																																																									
Salade composée	kg	0,20																																																							
Aile de raie	kg	0,30																																																							
Garnitures																																																									
Citrons	kg	0,10																																																							
Croutons	kg	0,10																																																							
Câpres	Boite	0,01																																																							
Huile d'olives	L	0,05																																																							
Vinaigre de vin rouge	L	0,01																																																							
Décors																																																									
Ciboulette	Botte	0,13																																																							
Tomates cerise	kg	0,08																																																							
Progression	Réa.	Sur.																																																							
BASE Cuire les ailes de raie à la vapeur et les mettre en cellule pour les refroidir. Effiloche la chair de poisson un fois refroidie																																																									
Peler les citrons à vif et les tailler en dès en enlevant les pepins. Tailler le pain de mie en croutons et les frire rapidement Ciseler la ciboulette et tailler les tomates cerises en deux																																																									
SAUCE Réaliser une sauce vinaigrette																																																									
MONTAGE Disposer un peu de salade au centre des assiettes, ajouter l'effiloché de raie sur la salade, ajouter les dès de citron, les croutons de pain frits, les éléments de décors et ajouter la vinaigrette à l'envoi.																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Hygiène</th> <th style="width: 30%;">Erreurs à ne pas commettre</th> <th style="width: 20%;">Maitrise des Points critique</th> <th style="width: 20%;">Conservation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																					
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	Carbonade de Bœuf Flamande						
Fiche technique de fabrication N°1640 Pour 4 Couvert(s) Catégorie : Viandes de boucherie ▼ Sous-Catégorie : Boeuf ▼ Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼ Prix de revient TTC par unité : 3,10 € Prix de revient TTC Total : 12,41€		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 119,17 KJ Descriptif, argumentation :					
Denrées	Unité	Quantité		Progression	Réa.	Sur.	
Base			Base G.A et Braisage				
Paleron	kg	0,80	Parer et détailler le paleron en steak un peu épais (en prévoir 2 par personne).				
Huile de tournesol	L	0,05					
Poivre du moulin	kg	0,00	Eplucher, laver et émincer les légumes				
Sel fin	kg	0,00	Faire sauter à la poêle les steaks, les mettre dans une cocotte sur une couche épaisse d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux.				
Saindoux	kg	0,05					
G.A. et braisage			Recouvrir avec une autre couche d'oignons, assaisonner.				
Cassonade	kg	0,05	Mouiller a la bière, ajouter le B.G, et le fond brun lié				
Bouquet garni	Pièce	0,50					
Fond brun lié 750 g	kg	0,03	Couvrir et cuire au four lentement environ 2 heures.				
Oignons	kg	0,15					
Garniture			Finition				
Pain d'épice	paquet	0,10	Vers la fin de la cuisson, tartiner les tranches de pain d'épices avec la moutarde, ajouter sur la viande et poursuivre la cuisson. Le pain d'épices doit fondre et lier la sauce.				
Moutarde	kg	0,08					
Bière	Btelle	0,50	Dressage				
Décors							
Persil botte	Botte	0,25	Dresser le ragout en légumier ou à l'assiette. parsemer de persil haché				
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		ENDIVES MEUNIERES				
Fiche technique de fabrication N°659 Pour 4 Part(s) Catégorie : A remplir Sous-Catégorie : Vide Auteur : - Choisissez un utilisateur Prix de revient TTC par unité : 0,39 € Prix de revient TTC Total : 1,55€		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 287,93 KJ Descriptif, argumentation :				
Denrées	Unité	Quantité		Progression	Réa.	Sur.
Base						
Endives	kg	0,40	1	Eliminer les feuilles abîmées des endives et les laver (entières)	00:05:00	
Cuisson						
Sel fin	kg	0,00	2	Les blanchir, et les presser		00:05:00
Citrons	kg	0,01				
Finition						
Beurre	kg	0,04				
Sel fin	kg	0,00				
Farine t45	kg	0,04	3	Cuire a l'Anglaise dans l'eau citronnée		00:15:00
				FINITION		
			5	Egoutter les endives, les fariner et les faire sauter au beurre, et dresser	00:10:00	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	Tarte au sucre																																																																								
Fiche technique de fabrication N°2589 Pour 4 Part(s) Catégorie : Desserts ▼ Sous-Catégorie : Divers ▼ Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,54 € Prix de revient TTC Total : 2,16€ Produit allergène : Lait, Oeuf,	  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 045,20 KJ Descriptif, argumentation :																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Denrées</th> <th style="width: 10%;">Unité</th> <th style="width: 30%;">Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0e0;">Pâte</td></tr> <tr><td>Beurre</td><td>kg</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Sel fin</td><td>kg</td><td>0,00</td></tr> <tr><td>Sucre en poudre</td><td>kg</td><td>0,01</td></tr> <tr><td>Farine t45</td><td>kg</td><td>0,13</td></tr> <tr><td>Oeufs</td><td>Pièce</td><td>2,00</td></tr> <tr><td>Lait 1/2 écrémé</td><td>L</td><td>0,03</td></tr> <tr><td>Levure de boulangerie</td><td>kg</td><td>0,01</td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0e0;">Garniture</td></tr> <tr><td>Cassonade</td><td>kg</td><td>0,10</td></tr> <tr><td>Oeufs</td><td>Pièce</td><td>2,00</td></tr> <tr><td>Crème épaisse</td><td>kg</td><td>0,10</td></tr> </tbody> </table>	Denrées	Unité	Quantité	Pâte			Beurre	kg	0,05	Sel fin	kg	0,00	Sucre en poudre	kg	0,01	Farine t45	kg	0,13	Oeufs	Pièce	2,00	Lait 1/2 écrémé	L	0,03	Levure de boulangerie	kg	0,01	Garniture			Cassonade	kg	0,10	Oeufs	Pièce	2,00	Crème épaisse	kg	0,10	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Progression</th> <th style="width: 20%;">Réa.</th> <th style="width: 20%;">Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0e0;">Pâte</td></tr> <tr><td>Réaliser une pâte levée</td><td>1899-12-30 00:15:00</td><td></td></tr> <tr><td>Laisser pousser puis rabattre</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Abaissier en cercle et piquer a la fourchette</td><td>1899-12-30 00:05:00</td><td></td></tr> <tr><td>Mettre dans un moule, déposer la garniture, saupoudrer de cassonade</td><td>1899-12-30 00:05:00</td><td></td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0e0;">Garniture</td></tr> <tr><td>Battre les œufs avec la crème</td><td>1899-12-30 00:05:00</td><td></td></tr> <tr><td colspan="3" style="background-color: #e0f0e0;">Cuisson</td></tr> <tr><td>Mettre au four chaud 200°C</td><td></td><td>1899-12-30 00:15:00</td></tr> <tr><td>Terminer la cuisson a 150°C</td><td></td><td>1899-12-30 00:20:00</td></tr> </tbody> </table>	Progression	Réa.	Sur.	Pâte			Réaliser une pâte levée	1899-12-30 00:15:00		Laisser pousser puis rabattre			Abaissier en cercle et piquer a la fourchette	1899-12-30 00:05:00		Mettre dans un moule, déposer la garniture, saupoudrer de cassonade	1899-12-30 00:05:00		Garniture			Battre les œufs avec la crème	1899-12-30 00:05:00		Cuisson			Mettre au four chaud 200°C		1899-12-30 00:15:00	Terminer la cuisson a 150°C		1899-12-30 00:20:00
Denrées	Unité	Quantité																																																																							
Pâte																																																																									
Beurre	kg	0,05																																																																							
Sel fin	kg	0,00																																																																							
Sucre en poudre	kg	0,01																																																																							
Farine t45	kg	0,13																																																																							
Oeufs	Pièce	2,00																																																																							
Lait 1/2 écrémé	L	0,03																																																																							
Levure de boulangerie	kg	0,01																																																																							
Garniture																																																																									
Cassonade	kg	0,10																																																																							
Oeufs	Pièce	2,00																																																																							
Crème épaisse	kg	0,10																																																																							
Progression	Réa.	Sur.																																																																							
Pâte																																																																									
Réaliser une pâte levée	1899-12-30 00:15:00																																																																								
Laisser pousser puis rabattre																																																																									
Abaissier en cercle et piquer a la fourchette	1899-12-30 00:05:00																																																																								
Mettre dans un moule, déposer la garniture, saupoudrer de cassonade	1899-12-30 00:05:00																																																																								
Garniture																																																																									
Battre les œufs avec la crème	1899-12-30 00:05:00																																																																								
Cuisson																																																																									
Mettre au four chaud 200°C		1899-12-30 00:15:00																																																																							
Terminer la cuisson a 150°C		1899-12-30 00:20:00																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Hygiène</td> <td style="width: 30%;">Erreurs à ne pas commettre</td> <td style="width: 20%;">Maitrise des Points critique</td> <td style="width: 20%;">Conservation</td> </tr> </table>	Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																																					
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																																						

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau <i>(document à rendre complété)</i>

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]