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

Gratin d'andouille

Fiche technique de fabrication N°2156

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Hors d'oeuvre chauds
Sous-Catégorie : Divers
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,56 €
Prix de revient TTC Total : 6,24€

Produit allergène : Lait,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 870,56 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Poivre du moulin	kg	0,00
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40
Moutarde	kg	0,10
Andouille de Vire	kg	0,20
Crème UHT 35%	L	0,40
Sel fin	kg	0,00

	Progression	Réa.	Sur.
1	**base**		
	Cuire les pommes de terre "en robe des champs"		
	refroidir et émincer les pommes de terre, les ranger en rosace dans un plat rond, puis faire de même avec l'andouille sur les pdt		
2	**sauce**		
	mélanger crème et moutarde et aroser les andouilles		
3	**cuisson**		
	gratiner au four (220Â°)		

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

Médaillons de lotte au cidre

Fiche technique de fabrication N°2346

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Poissons
Sous-Catégorie : Autres poissons de mer
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 5,23 €
Prix de revient TTC Total : 20,94€

Produit allergène : Lait,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 145,50 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Beurre	kg	0,04
Sel fin	kg	0,00
Piment de Cayenne	pièce	0,00
Lotte	kg	0,80
Sauce		
Crème UHT 35%	L	0,12
Echalotes	kg	0,04
Beurre	kg	0,04
Sel fin	kg	0,00
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,04
Piment de Cayenne	pièce	0,00
Cidre brut	Btelle	0,20
Décors		
Tomates cerise	kg	0,02
Citrons	kg	0,04

Progression	Réa.	Sur.
BASE		
Dépouiller la queue de lotte et détailler en médaillonsde 50gr pièce		
Eplucher et ciseler les échalotes		
SAUCE		
Plaquer les médaillons de lotte dans une plaque beurrée, assaisonée, mouiller avec le cidre et le fumet de poisson. Monter en température doucement dur feu doux pendant 5 minutes. Retirer du feux et passer le liquide de cuisson au chinois dans un sautoir		
Réduire jusqu'à consistance sirupeuse et ajouter la crème. Réduire de nouveau et monterla sauce au beurre		
DRESSAGE		
Dresser les médaillons sur assiette avec la garniture et napper de sauce. Ajouter les élèments de décors		

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

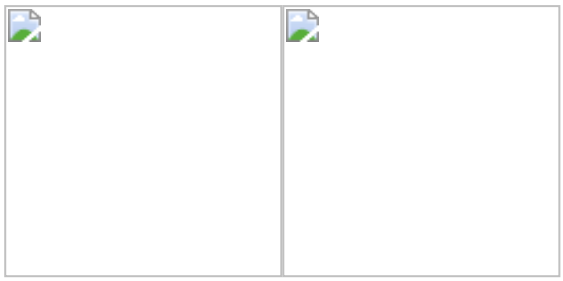
HARICOTS BLANCS BRETONNE

Fiche technique de fabrication N°578

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,76 €
Prix de revient TTC Total : 3,05€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 763,92 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Haricots blancs secs	kg	0,36
Garnit. aromati.		
Carottes	kg	0,04
Beurre	kg	0,04
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,04
Oignons	kg	0,04
Clous de girofles	pot	0,00
Bretonne		
Tomates	kg	0,20
Beurre	kg	0,02
Sel fin	kg	0,00
Vin blanc	L	0,04
Ail	kg	0,00
Persil plat kilo	kg	0,01
Oignons	kg	0,08
Finition		
Sel fin	kg	0,00

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Tremper les haricots la veille		
2	Marquer en cuisson, a ébullition écumer, ajouter la garniture aromatique		
3	Cuire		
4	Retirer la garniture aromatique, garder uniquement le liquide nécessaire (doit recouvrir a peine les haricots)		
5	Lier avec la garniture bretonne, rectifier l'assaisonnement et dresser		
	GARNITURE AROMATIQUE		
6	Eplucher et laver les légumes, les laisser entiers, piquer le clou de girofle dans l'oignon		
	BRETONNE		
7	Hacher l'oignon		
8	Monder et concasser les tomates		
9	Suer les oignons, déglacer au vin blanc, ajouter les tomates et étuver avec bouquet garni et ail		
10	En fin de cuisson, ajouter le 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

Fondue de poireaux

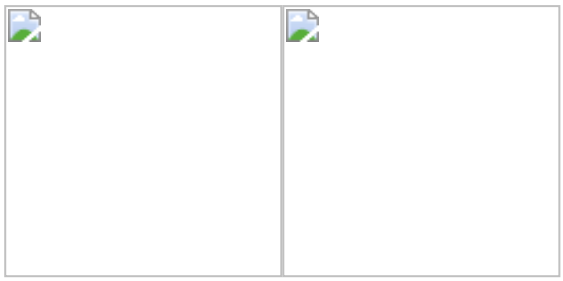
Fiche technique de fabrication N°1940

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,12 €
Prix de revient TTC Total : 4,47€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Poireaux	kg	1,00
Beurre	kg	0,04
Sel fin	kg	0,00
Crème UHT 35%	L	0,08

Progression	Réa.	Sur.
Base		
Préparer et laver les poireaux		
Emincer les poireaux		
Cuisson		
Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		00:10:00
Crèmer légèrement en fin de cuisson		

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

Aumônière Normande

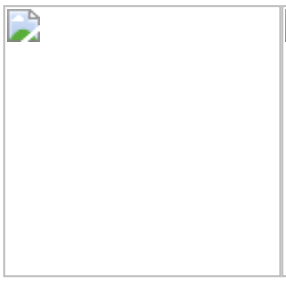
Fiche technique de fabrication N°1226

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Desserts
Sous-Catégorie : Crèpes et galettes
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,20 €
Prix de revient TTC Total : 4,79€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 445,04 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Crèpes		
Beurre	kg	0,02
Sel fin	kg	0,00
Vanille liquide	L	0,00
Farine t45	kg	0,10
Oeufs	Pièce	1,00
Lait 1/2 écrémé	L	0,20
Garniture		
Pommes Golden	kg	0,75
Beurre	kg	0,05
Sucre en poudre	kg	0,08
Calvados	Btelle	0,01
Crème chantilly		
Sucre glace	kg	0,05
Vanille liquide	L	0,00
Crème UHT 35%	L	0,10
Sauce Caramel		
Beurre	kg	0,03
Sucre en poudre	kg	0,05
Crème UHT 35%	L	0,10
Décors		
Menthe fraîche	Botte	0,13

Progression	Réa.	Sur.
BASE		
réaliser un appareil a crêpes		
cuire les crêpes (2 par personnes)		
Réaliser une crème Chantilly		
GARNITURE		
Eplucher, laver et citronner les pommes		
Tailler en brunoise		
Sauter au beurre et caraméliser au sucre, flamber au calvados		1899-12-30 00:10:00
DRESSAGE		
Dresser les aumonières sur assiette, décorer avec creme chantilly et feuilles de menthe. envoyer la sauce caramel en saucière		
SAUCE CARAMEL		
faire chauffer la crème dans une petite russe		
Faire fondre le beurre dans une russe, ajouter le sucre et cuire un caramel blond, ajouter la crème chaude progressivement en fouettant, terminer avec la fleur de sel.		

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