

La fiche technique et le bon d'économat

LA FICHE TECHNIQUE

Définition

La fiche technique de fabrication est un document interne synthétique et descriptif qui permet de produire des préparations culinaires de manière à assurer la régularité de la fabrication et la maîtrise des coûts de production.

1. Structure d'une fiche technique

La fiche technique de fabrication est réalisée pour un ...seul plat.... Sur la même feuille, on retrouvera les indications suivantes :


	Rubriques	Utilités
1	<u>Appellation</u>	Intitulé exact du plat.
2	<u>Nombre de portions</u>	Savoir pour combien de personnes la recette est prévue.
3	<u>Le poste responsable</u>	Poissonnier, entremétier, pâtissier...
4	<u>Unités commerciales</u>	Kg, Litre, Pièce, Botte.
5	<u>Quantités précises</u>	Quantité pour chaque ingrédient entrant dans la recette.
6	<u>Denrées</u>	On classe les ingrédients dans les colonnes correspondant aux phases.
7	<u>Technique de réalisation</u>	Appelé aussi mode opératoire, on y retrouve les phases de réalisation avec le matériel et les temps de cuisson.
8	<u>Prix unitaire</u>	Prix Hors Taxe de chaque ingrédient.
9	<u>Coût matière</u>	Coût total hors taxe à la portion et pour le nombre de portions défini.
10	<u>Dressage</u>	Standard de présentation.
11	<u>Photo/schéma</u>	Avoir une représentation du produit fini.

De manière facultative, les indications suivantes peuvent aussi être ajoutées :

- ▶ l'apport nutritionnel du plat
- ▶ la saisonnalité du plat
- ▶ l'accord entre mets et vins
- ▶ le code correspondant au numéro de la fiche dans un système informatisé
- ▶ le nom du créateur de la recette

Un exemple de fiche technique

Fiche technique de fabrication				
3 → Poste responsable : pâtissier				
1 → Crêpes au sucre				
2 → Denrée pour 8 couverts				
	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
PÂTE À CRÊPES				
Lait	L	0,50	0,65	0,33
Farine	Kg	0,230	0,35	0,08
Ceufs entiers (3 pièces)	Kg	0,165	3,79	0,63
Sel fin	Kg	0,002	0,44	/
Sucre semoule	Kg	0,040	1,28	0,05
Beurre	Kg	0,040	3,98	0,16
Beurre ou huile pour la cuisson	L	0,02	3,15	0,06
FINITION				
Sucre glace ou	Kg	0,040	3,60	0,10
Sucre semoule et sucre glace	Kg	0,020		
	Kg	0,020		
Beurre pour le plat	Kg	0,010	3,98	0,04
Coût matière pour 8 couverts				1,38 €
Coût matière pour 1 couvert				0,17 €
Durée moyenne de préparation (sans les cuissons)				1 h 15 mn



Technique de réalisation

- 1. Mettre en place le poste de travail - 5 minutes**
 - Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.
- 2. Confectionner la pâte à crêpes - 10 minutes**
 - Disposer la farine en fontaine dans une calotte en acier inoxydable.
 - Ajouter au centre de la fontaine le sel fin, le sucre semoule et les œufs entiers.
 - Mélanger délicatement, à l'aide d'un fouet, les œufs et une partie de la farine.
 - Verser progressivement le lait en remuant sans discontinuer. La pâte doit être lisse, parfaitement homogène.
 - Faire fondre le beurre ou le cuire légèrement noisette.
 - Passer au chinois étamine la pâte à crêpes dans une autre calotte en inox.
 - Verser le beurre fondu ou le beurre noisette refroidi dans la pâte, remuer et laisser reposer.
- 3. Cuire les crêpes (sauter) - 20 minutes**
 - Affranchir les poêles à crêpes.
 - Les faire chauffer, puis beurrer ou huiler très légèrement.
 - Verser un peu d'appareil à l'aide d'un pochon.
 - Répartir uniformément la pâte sur toute la surface de la poêle.
 - Cuire à feu moyen pendant environ 20 secondes.
 - Retourner la crêpe à l'aide d'une spatule métallique.
 - Cuire à nouveau l'autre face pendant environ 20 secondes.
 - Débarrasser toutes les crêpes dans le même sens, le côté le premier coloré au-dessous.
 - Recouvrir les crêpes et les réserver au chaud.
- 4. Dresser les crêpes - 5 minutes**
 - Sucrez les crêpes sans excès avec du sucre semoule.
 - Plier les crêpes en quatre.
 - Disposer les crêpes harmonieusement.

2. Les différentes fiches techniques

Selon le destinataire, on distingue trois fiches techniques différentes :

Fiche technique de fabrication	Fiche technique de commercialisation	Fiche technique de gestion de production
<p>Elle permet au cuisinier de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ maîtriser les coûts de production ▶ réaliser les plats 	<p>Elle permet au serveur de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ avoir une argumentation précise sur le plat ▶ préparer son service (matériel, vin, produits d'accompagnement) 	<p>Elle permet à l'économiste de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ commander les denrées <p>Elle permet au gestionnaire de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ contrôler la gestion des coûts

LE BON D'ÉCONOMAT

Définition

Qu'on l'appelle bon d'économat ou encore « panier », ce document interne regroupe l'ensemble des denrées à disposition d'un cuisinier pour un menu comportant plusieurs préparations culinaires. Il est transmis à l'économiste qui gère les stocks et qui va recommander les produits.

1. Structure d'un bon d'économat

Dans ce document, sous forme de tableau, on retrouve les informations suivantes :

- ▶ les denrées classées par famille : boucherie, crèmerie, poissonnerie, épicerie... ;
- ▶ les unités commerciales :
 - kg
 - litre
 - pièce
 - botte
- ▶ les quantités de chaque ingrédient mis à disposition.

Chacune des denrées peut servir à la composition des recettes de plusieurs plats.

Un exemple de bon d'économat

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix HT unitaire
BOUCHERIE			
Carré de porc (2,400 kg)	p	1	
CRÈMERIE			
Ceufs	p	6	
Beurre	kg	0,250	
Crème double	L	0,40	
Lait	L	1	
Crème liquide	L	0,10	
LÉGUMES ET FRUITS			
Gros oignons	kg	0,100	
Carottes	kg	0,300	
Échalotes	kg	0,100	
Cerfeuil	bot	1/2	
Ciboulette	bot	1/2	
Ail	kg	0,050	
Ananas frais Victoria	p	1	
Poireaux	kg	0,200	
Persil	kg	0,050	
Pommes de terre (grosses BF15)	P	16	
Tomates (grosses)	kg	0,100	
Tomates (0,050kg)	p	8	
Menthe	bot	1/2	

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix HT unitaire
ÉPICERIE			
Escargot (4/4)	bte	1	
Chocolat couverture 55 %	kg	0,200	
Sucre semoule	kg	0,350	
Raisins secs	kg	0,080	
Clou de girofle	kg	pm	
Huile	l	0,05	
Fond de veau lié déshydraté	kg	0,050	
Vinaigre de vin	l	0,20	
Sel fin	kg	pm	
Poivre blanc	kg	pm	
Bouillon de volaille	kg	0,050	
Épices Colombo	pm	pm	
Vanille	g	1	
Orties (Petit bocal)	p	1	
MISE EN PLACE			
CAVE			
Vin blanc	l	0,10	
Crème de menthe	l	0,02	
Rhum	l	0,05	
BOULANGERIE			

