

**C1 - SOUS EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
(U13)**

APPROFONDISSEMENT

"ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE"

**C1 - SOUS EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
(U13)**

APPROFONDISSEMENT

"ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE"

Durée : 5 heures

Coef. : 4

Cette partie comprend deux phases :

☞ A – UNE PHASE DE CONCEPTION ET ORGANISATION

(Epreuve écrite)

Durée : 2 heures - Coef. : 1

☞ B – UNE PHASE DE PRODUCTION

(Epreuve pratique)

Durée : 3 heures - Coef. : 3

SUJET 1

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : **2003**

Épreuve : **E1: Epreuve Technologique**

Sous épreuve C1 : U13

Organisation et production culinaire

Repère : 0306-RESTC:OPC-1

Ce sujet comporte **11** pages

Page **1/11**

A - PHASE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

Durée : 2 h

Coef. : 1

Avec l'aide d'un commis, vous allez devoir réaliser un menu de 3 plats pour 8 personnes.

- Premier plat, élément principal : **LEGUMES "MARINES"**
- Second plat, élément principal : **FILETS MIGNON DE VEAU**
- Troisième plat : **CREME BRULEE, PETIT FOUR SEC**

Pour réaliser ces trois plats, un ensemble de denrées est mis à votre disposition et vous devez veiller à l'utilisation rationnelle des denrées périssables.

TRAVAIL A FAIRE :

1. Rédigez les fiches techniques n° 1 et n° 2. Complétez la fiche n° 3.
2. Complétez les annexes B1 et B2 en indiquant les prix en unité monétaire locale dans les cadres grisés.
3. Présentez, sur l'annexe C de préférence, la répartition du travail dans le temps que vous prévoyez pour vous et votre commis, en tenant compte des impératifs suivants :
 - Début des travaux pratiques : 10 heures
 - ↳ Envoi du premier plat à 12 h 40
 - ↳ Envoi du second plat à 12 h 50
 - ↳ Envoi du troisième plat à 13 h 00
 - Fin : 13 heures
4. Réalisez le test organoleptique sur la préparation indiquée par le jury au début de l'épreuve écrite.

DOCUMENTS FOURNIS :

ANNEXE A	Descriptif et conditions d'exécution de votre travail : - heure d'envoi pour chaque plat - techniques imposées à respecter - documents à compléter.
ANNEXES B1 et B2	Liste des produits du panier
FICHE 1	Fiche technique n° 1 pour LE FILET MIGNON DE VEAU
FICHE 2	Fiche technique n° 2 pour LA CREME BRULEE, PETIT FOUR SEC
FICHE 3	Pour la réalisation de la VARIATION DE LEGUMES la fiche technique est fournie. Toute liberté vous est laissée pour les opérations de finition et de présentation de ce plat.
ANNEXE C	Tableau d'ordonnancement des tâches
ANNEXE D	Fiche de relevé (test organoleptique)

DOCUMENT AUTORISE : Répertoire de la cuisine "Gringoire et Saulnier" non annoté

B - PHASE DE PRODUCTION SOUS FORME PRATIQUE
Durée : 3 heures Coef. : 3

REALISATION :

Dès votre arrivée en cuisine :

- ↳ **Contrôler** les denrées prévues pour la réalisation des 3 plats.
- ↳ **Faire le point** avec votre commis et **répartir** le travail.

Pendant la fabrication :

- ↳ **Diriger** le commis.
- ↳ **Respecter** les règles d'hygiène et de sécurité
- ↳ **Contrôler** le rendement, l'utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des énergies
- ↳ **Assurer** les techniques qui vous sont obligatoirement imposées.
- ↳ **Respecter** l'heure d'envoi prévue pour chaque plat.
- ↳ **Veiller** ensuite au rangement et au nettoyage (locaux + matériels).

DRESSAGE ET PRESENTATION :

- Plat N° 1 : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur platerie adéquate.
- Plat N° 2 : 4 portions sur assiettes.
4 portions sur platerie adéquate.
- Plat N° 3 : 8 portions sur assiettes.

Après l'envoi :

- ↳ **Réaliser le test organoleptique** (10 minutes environ) selon les instructions fournies par le jury. **Compléter la fiche de relevé** (Annexe D).

ANNEXE A

(Épreuve pratique - suite)

↳ RAPPELS

1 - Heure d'envoi des plats : 12 h 40 - 12 h 50 et 13 h

- 2 - Dresser
- Plat N° 1 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur platerie adéquate.
 - Plat N° 2 : 4 portions sur assiettes – 4 portions sur platerie adéquate.
 - Plat N° 3 : 8 portions sur assiettes.

Eléments principaux	Techniques obligatoires	Conception personnelle	Travail écrit à réaliser et documents mis à disposition
<p><i>1er plat</i></p> <p>VARIATION DE LEGUMES</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>PRÉPARATION IMPOSÉE</p> </div>	<p>- Respecter la fiche technique fournie</p>	<p>Finition et décor au choix du candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique de réalisation fournie. • Indiquer les temps de réalisation.
<p><i>2ème plat</i></p> <p>FILET MIGNON DE VEAU</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>Techniques à assurer par le candidat lui-même</p> </div>	<p>- Parer le filet mignon</p>	<p>- Traiter entier ou détaillé.</p> <p>- Cuisson libre</p> <p>- Prévoir un jus ou une sauce en fonction de la cuisson choisie</p> <p>- 2 garnitures dont une à base de pomme de terre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger les deux fiches techniques mises à votre disposition. • Préciser : <ul style="list-style-type: none"> * les éléments qualitatifs * les éléments quantitatifs * les phases techniques de réalisation * le temps prévu pour chaque phase.
<p><i>3ème plat</i></p> <p>CREME BRULEE PETIT FOUR SEC</p>	<p>- Réaliser un appareil à crème brûlée</p> <p>- Cuire une crème brûlée</p> <p>- Caraméliser</p>	<p>- Réaliser un four sec (libre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les annexes B1 et B2 compléter la mercuriale des prix.

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Annexe B1
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

DENRÉES	Unité	Quantité	Coût unitaire
VIANDE/VOLAILLE			
Filet mignon de veau	kg	1,500	
POISSON/COQUILLAGES/CRUSTACES			
B.O.F.			
Beurre	kg	0,250	4,00
Œufs	P	15	
Crème liquide UHT	L	1	2,31
Gruyère râpé	kg	0,200	4,57
Lait ½ écrémé	L	1	
LEGUMES/FRUITS			
Artichauts "poivrade"	P	8	0,45
Asperges vertes	Btte	1	
Fenouil bulbe	kg	0,400	1,20
Choux fleurs	P	½	1,17
Gros oignons	kg	0,400	0,32
Citrons (pièces de 100 g)	kg	0,300	0,79
Ail	kg	0,050	2,44
Orange	kg	0,300	0,79
Tomates "garniture" de 50 g	P	4	
Roquette (prête à l'emploi)	kg	0,200	9,50
Aneth	Btte	¼	1,22
Pomme de terre BF 15	kg	1	0,53
Coriandre	Btte	¼	1,22
Soja frais	kg	0,200	9,25
Thym - Laurier	Btte	PM	-
Ciboulette	btte	½	0,79
SURGELES/PAI			
Carottes galets surgelés	kg	0,200	2,63
Feuille de brick	P	8	0,90
Pâte feuilletée plaque surgelée	kg	0,300	
Céleris galets surgelés	kg	0,500	2,63
Duxelles déshydratée	kg	0,100	21,95

Baccalauréat Professionnel RESTAURATION
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Annexe B2

(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages

...../.....

N° de poste :

.....

ECONOMAT			
Cumin poudre	kg	0,010	7,70
Huile olive	L	0,500	
Sucre semoule	kg	0,400	0,76
Tomate concentrée	kg	0,020	1,40
Vanille gousse	P	2	
Sucre glace	kg	0,200	1,20
Amandes poudre	kg	0,100	6,78
Cassonade	kg	0,100	2,13
Amandes effilées	kg	0,150	
Sucre cristallisé	kg	0,030	1,10
Poivre vert	kg	0,020	4,80
Cacao poudre	kg	0,100	6,32
Fécule	kg	0,100	1,22
Nuoc Mam	L	0,02	2,03
Farine	kg	0,100	0,35
CAVE			
Vin blanc	L	0,50	
Madère	L	0,05	6,85
Cognac	L	0,05	17,90
MISE EN PLACE			
Gros sel – sel fin	kg	PM	
Poivre blanc moulu	kg	PM	
Fond de veau brun lié	L	1	
Vanille arôme	PM	PM	

FICHE 2

Fiche technique non valorisée à réaliser par le candidat
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

*** ** * * * *

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 2		
.....			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

FICHE 3

Fiche technique *non valorisée* à réaliser par le candidat
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

.....

INTITULÉ			FICHE TECHNIQUE N° 3		
VARIATION DE LEGUMES "MARINES"			Nombre de couverts : 8		
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
<u>MARINADE CUITE</u>				Réaliser la marinade cuite (type cuisson "à la grecque") Détailler les légumes (au choix du candidat) Blanchir fortement les légumes (durée variable selon variété) rafraîchir, bien égoutter. Verser la marinade cuite sur les légumes. Mariner au frais sous film ± 1 h. Réaliser le coulis de carottes : - chauffer le jus d'orange (70 °C) - verser sur les galets - mélanger - ajouter éléments restants Préparer les éléments de décor (libres) Assaisonner la roquette Dresser	
Gros oignons	kg	0,150			
Huile olive	L	0,200			
Citron	kg	0,300			
Vin blanc	L	0,500			
Sucre semoule	kg	0,020			
Laurier	Btte	PM			
Ail	kg	0,010			
<u>LEGUMES</u>					
Artichauts poivrade	P	8			
Asperges vertes	Btte	1			
Fenouil	kg	0,400			
Chou fleur	P	½			
<u>COULIS DE CAROTTES</u>					
Jus orange	L	0,200			
Carottes galets surgelés	kg	0,200			
Cumin poudre	kg	PM			
Huile olive	L	PM			
<u>DECOR</u>					
Tomates garniture de 50 g	P	4			
Roquette	kg	0,200			
Huile olive	L	0,05			
Ciboulette	Btte	½			

ANNEXE C - Ordonnement des tâches

(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages : N° Candidat : N° de poste :

...../.....

PLAT 1 :	PLAT 2 :	PLAT 3 :
COMMIS :		
(Prévoir les codes utilisés)		

N° phase	10h		11 h		12 h		13 h	
	15	30	45	15	30	45	15	45
TECHNIQUE								

ANNEXE D
Test Organoleptique
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

N° de poste :

... ..

La préparation retenue par les membres du jury ainsi que l'horaire sont annoncés au candidat **au début de l'épreuve écrite**. Le test s'effectue à l'issue de l'épreuve pratique après l'envoi.

Préparation testée :

Date :

	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect		
Odeur		
Saveur		
Texture		

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1663		BAVAROIS RUBANNEE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 24 0040	LAIT UHT ENTIER CANDIA 1 LITRE	CENTI	50,000	0,000	50,000	0,299
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	4,000	0,000	4,000	0,287
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	135,000	0,000	135,000	0,177
A	01 45 0170	GELATINE FEUILLE 2G	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,166
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	30,000	0,000	30,000	1,044
A	01 45 0470	AROME VANILLE	CENTI	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 43 0020	CACAO POWDRE	GRAM.	5,000	0,000	5,000	0,020
A	01 45 0560	AROME CAFE	CENTI	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						1,993	
Ingrédients						0,100	
Total fiche						2,093	
Total portion						0,523	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 0424		SAUMON FUME		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 34 0155	SAUMON FUME ENTIER	GRAM.	200,000	0,000	200,000	5,093
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	1,167	0,000	1,167	0,238
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,083	0,000	0,083	0,042
A	01 53 0020	PAIN MIE RECTANG LP	GRAM.	166,667	0,000	166,667	0,268
A	01 24 0080	BEURRE MICRO 10 G	GRAM.	40,000	0,000	40,000	0,126
A	01 24 0260	CREME FR CUISINE CLAUDEL	CENTI	4,167	0,000	4,167	0,107
A	01 22 0480	CIBOULETTE	BOTTE	0,042	0,000	0,042	0,038
A	01 22 0000	ANETH FRAIS	BOTTE	0,042	0,000	0,042	0,038
Total composants						5,950	
Ingrédients						0,298	
Total fiche						6,248	
Total portion						3,124	

Le saumon fumé est découpé en salle au moment du service. Le centre doit prévoir un ou deux buffets (poste de travail) selon le nombre de candidats.

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1640		COTE D'AGNEAU PETITS LEGUMES		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,029
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,125	0,000	0,125	0,114
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,134
A	01 22 0320	NAVET	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,223
A	01 26 0110	PETIT POIS SURGELE	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,043
A	01 26 0070	HARICOT VERTS SURGELES	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,036
A	01 22 0160	CHOUX FLEURS	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,213
A	01 22 0390	PDT PETITES	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,244
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	37,500	0,000	37,500	0,106
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 03 0020	COTE D'AGNEAU	PIECE	4,000	0,000	4,000	3,006
Total composants						4,180	
Ingrédients						0,209	
Total fiche						4,389	
Total portion						2,194	

SUJET 1

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1663		BAVAROIS RUBANEE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 24 0040	LAIT UHT ENTIER CANDIA 1 LITRE	CENTI	50,000	0,000	50,000	0,299
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	4,000	0,000	4,000	0,287
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	135,000	0,000	135,000	0,177
A	01 45 0170	GELATINE FEUILLE 2G	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,166
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	30,000	0,000	30,000	1,044
A	01 45 0470	AROME VANILLE	CENTI	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 43 0020	CACAO POWDRE	GRAM.	5,000	0,000	5,000	0,020
A	01 45 0560	AROME CAFE	CENTI	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						1,993	
Ingrédients						0,100	
Total fiche						2,093	
Total portion						0,523	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 0424		SAUMON FUME		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 34 0155	SAUMON FUME ENTIER	GRAM.	200,000	0,000	200,000	5,093
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	1,167	0,000	1,167	0,238
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,083	0,000	0,083	0,042
A	01 53 0020	PAIN MIE RECTANG LP	GRAM.	166,667	0,000	166,667	0,268
A	01 24 0080	BEURRE MICRO 10 G	GRAM.	40,000	0,000	40,000	0,126
A	01 24 0260	CREME FR CUISINE CLAUDEL	CENTI	4,167	0,000	4,167	0,107
A	01 22 0480	CIBOULETTE	BOTTE	0,042	0,000	0,042	0,038
A	01 22 0000	ANETH FRAIS	BOTTE	0,042	0,000	0,042	0,038
Total composants						5,950	
Ingrédients						0,298	
Total fiche						6,248	
Total portion						3,124	

Le saumon fumé est découpé en salle au moment du service. Le centre doit prévoir un ou deux buffets (poste de travail) selon le nombre de candidats.

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1640		COTE D'AGNEAU PETITS LEGUMES		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,029
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,125	0,000	0,125	0,114
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,134
A	01 22 0320	NAVET	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,223
A	01 26 0110	PETIT POIS SURGELE	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,043
A	01 26 0070	HARICOT VERTS SURGELES	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,036
A	01 22 0160	CHOUX FLEURS	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,213
A	01 22 0390	PDT PETITES	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,244
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	37,500	0,000	37,500	0,106
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 03 0020	COTE D'AGNEAU	PIECE	4,000	0,000	4,000	3,006
Total composants						4,180	
Ingrédients						0,209	
Total fiche						4,389	
Total portion						2,194	

SUJET 1

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2094		PECHE FLAMB/GLAC VAN		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 31 0180	PECHES SIROP 4/4	GRAM.	235,000	0,000	235,000	0,285
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	12,500	0,000	12,500	0,016
A	01 49 0500	GLACE VANILLE	LITRE	0,250	0,000	0,250	0,868
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,051
A	02 11 0050	COGNAC VSOP	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,368
A	02 12 0020	GRAND MARNIER CORDON JAUNE	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,157
Total composants						1,745	
Ingrédients						0,087	
Total fiche						1,832	
Total portion						0,916	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2075		PLATEAU DE FROMAGES		Fiche	6	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 25 0500	ROQUEFORT	GRAM.	150,000	0,000	150,000	2,748
A	01 25 1110	LIVAROT 250 GR	PIECE	0,500	0,000	0,500	1,200
A	01 25 0960	ST NECTAIRE	KILO	0,150	0,000	0,150	0,675
A	01 25 0170	BRIE	KILO	0,150	0,000	0,150	2,024
A	01 25 1050	COMTE	KILO	0,150	0,000	0,150	1,245
A	01 25 1020	ST MAURE	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,500
Total composants						11,392	
Ingrédients						0,570	
Total fiche						11,962	
Total portion						1,994	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4740		PAIN		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 46 0060	PETIT PAIN	UNITE	6,000	0,000	6,000	1,153
A	01 46 0010	BAGUETTES	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,526
Total composants						1,679	
Ingrédients						0,168	
Total fiche						1,847	
Total portion						1,847	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4750		ANALYSE SENSORIELLE VIN BL SEC/ BL LIQ		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	02 13 0140	JURANCON	CENTI	30,000	0,000	30,000	2,043
A	02 13 0475	SANCERRE	CENTI	30,000	0,000	30,000	3,403
Total composants						5,446	
Ingrédients						0,545	
Total fiche						5,991	
Total portion						2,996	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4735		DECORATION FLORALE		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	08 01 0120	FEUILLAGE	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,305
A	08 01 0005	BOUQUÉT ASSORTI GARNITURE TA	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,200
A	08 01 0020	MOUSSE OASIS	PIECE	1,000	0,000	1,000	1,156
Total composants						4,661	
Ingrédients						0,466	
Total fiche						5,127	
Total portion						5,127	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1094		ASSIETTE DE CRUDITES		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0460	TOMATE	GRAM.	300,000	0,000	300,000	0,434
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	300,000	0,000	300,000	0,201
A	01 22 0170	CHOUX ROUGE	GRAM.	300,000	0,000	300,000	0,302
A	01 22 0140	CELERI RAVE	GRAM.	300,000	0,000	300,000	0,434
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	20,000	0,000	20,000	0,233
A	01 37 0030	VINAIGRE ROUGE	CENTI	5,000	0,000	5,000	0,031
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	1,500	0,000	1,500	0,306
A	01 37 0020	MOUTARDE	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,015
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,036
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,125	0,000	0,125	0,063
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						2,055	
Ingrédients						0,103	
Total fiche						2,158	
Total portion						0,539	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1614		CANETON A L'ORANGE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 09 0020	CANETTE BARBARIE	PIECE	1,000	0,000	1,000	7,282
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	40,000	0,000	40,000	0,113
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,034
A	01 22 0330	OIGNON	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,029
A	01 22 0030	AIL	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,037
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,033
A	01 37 0030	VINAIGRE ROUGE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,015
A	01 23 0110	ORANGE	PIECE	3,500	0,000	3,500	1,275
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,051
A	01 39 0100	FOND LIE 1/2 GLACE MAGGI	GRAM.	20,000	0,000	20,000	0,321
A	02 18 0080	COINTREAU CONCEN 60ø	CENTI	0,250	0,000	0,250	0,032
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 59 0030	BOUQUET GARNI	UNITE	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						9,222	
Ingrédients						0,461	
Total fiche						9,683	
Total portion						2,421	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1574		POMME CROQUETTE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0280	PDT GROSSES TYPE BINTJE	KILO	0,750	0,000	0,750	0,572
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	4,000	0,000	4,000	0,287
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	60,000	0,000	60,000	0,027
A	01 46 0280	CHAPELURE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,199
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	25,000	0,000	25,000	0,291
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0220	POIVRE BLANC GRAIN	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0190	MUSCADE PULVERISE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						1,517	
Ingrédients						0,076	
Total fiche						1,593	