

La fiche technique de Fabrication est un document écrit ou informatisé, qui peut être utilisé en entreprise et qui est utilisée le jour de l'examen, et qui a pour objectifs :

- **Permettre la réalisation d'une recette . Afin qu'il y ait une uniformité des réalisations notamment communiquer au nouveau personnel les recettes telles qu'elles sont réalisées dans l'entreprise**
- **Faciliter le passage des commandes de marchandises**
- **Calculer le cout matière première de la recette afin d'estimer son prix de vente**
- **Grâce à l'archivage faciliter la réalisation de menus**

Une Fiche technique de Fabrication professionnelle est destinée **à du personnel qualifié**, et doit donc être **rédigée avec des termes professionnels**. Elle doit être précise, concise, et bien présentée.

Il existe de multiples modèles selon les entreprises mais on retrouve toujours les informations suivantes :

### Dans l'entête

*L'inconvénient c'est que ça freine l'initiative et la créativité !*

Obligatoire :

- **Intitulé de la recette .**
- **Le nombre de couverts pour laquelle elle est prévu.**

Facultatif :

- Le type de plat (entrée, plat, dessert)
- La date de mise à jour de la fiche.
- Un numéro de Fiche ou code de classement (ou code barre).
- Le nom de celui qui l'a créé .
- Le temps de réalisation de la recette.
- Le nom de l'entreprise ou de l'organisme.



### Le Corps de la fiche est divisé en deux :

**Le bon d'économat** : C'est à dire les denrées qui devront être commandés qui contient les colonnes suivantes

Obligatoire :

- **Denrées : Soit classées par catégorie de produits, soit classées par parties de la recette**
- **Unité : on utilise uniquement les unités Kg, litre, Pièce, bouquet, ou PM (Pour Mémoire = très petites quantités)**
- **Quantité : Les quantités sont exprimées avec des chiffres**

Facultatif

- Le prix unitaire Hors Taxe (PUHT) de chaque denrée
- Le prix Total Hors Taxe (PTHT)
- Une référence (chiffres, lettres...) pour chaque denrée (pour faciliter les commandes)
- Quand c'est une fiche technique valorisée en bas apparaît le cout matière hors taxe pour la recette et le cout matière par portion. Parfois le prix de vente TTC prévu.

**La progression de la recette** : C'est à dire les différentes étapes de la réalisation de la recette

- Les phases techniques doivent être disposées dans l'ordre chronologique
- Elles ne doivent pas excéder le nombre de 10 (sinon elles seront impossibles à inclure dans un planigramme d'organisation dans le temps).
- Utiliser des termes professionnels précis : la recette doit pouvoir être réalisée sans problème par un cuisinier professionnel à partir des instructions.
- Les temps doivent être indiqués en minutes. Les temps de cuisson ou de repos doivent être précédés de la lettre C pour les cuisson et R pour les repos ou V (temps virtuel).
- Parfois il y a un schéma de dressage ou une photo.



### Exemple de Fiche Technique non valorisée (Type examen)

Professeur ou Apprenti ou Candidat :			CLASSE ou N° de candidat/Poste:		
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION					
N° du plat ou Type (entrée,plat...)		Intitulé / descriptif		Nombre de couverts	
		Ici le Nom du plat		8	
Denrées	Unité	Quantité	N°	Phases techniques	Temps
			1.1	<i>Les Phases techniques sont Numérotées pour faciliter leur Report dans un plannigramme D'organisation.</i>	
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5	<i>Le temps réel est indiqué en minutes. S'il y a un temps de Cuisson ou de repos on mets devant le chiffre une lettre (C,R,V)</i>	
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma (Pas obligatoire)					

*Dans ce type de Fiche les Denrées sont classées Par partie de la recette (par exemple pour une quiche : Pâte, garniture, appareil, Finition/décoration)*

*Le temps réel est indiqué en minutes. S'il y a un temps de Cuisson ou de repos on mets devant le chiffre une lettre (C,R,V)*

Modèle : F.Cecconi 2011





**Exemple**

**RESTAURANT LE KERZINOV**

70 r Marceau 37100 TOURS

**FICHE TECHNIQUE**

**Choux à la crème créole**

Nombre de couverts : 8

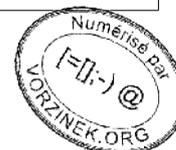
Dessert Code : D22

Denrées Par famille	Unité	Quantités				TOTAL	Techniques de réalisation
		1	2	3	4		
<b>EPICERIE</b>							
Farine	Kg	0,125	0,100			0,225	- Réaliser une pâte à choux - Coucher et cuire les choux  - Réaliser une crème pâtissière aromatisée au rhum - Réaliser un salpicon de raisins secs gonflés au Sirop - Garnir les choux avec la pâtissière + Salpicon - Glacer au sucre glace
Sucre semoule	Kg	0,010	0,150	0,140		0,300	
Sucre glace					0,100	0,100	
Raisins secs				0,060		0,060	
sel fin	Kg	0,005				0,005	
<b>CREMERIE</b>							
Lait	L		0,750			0,750	<b>DRESSAGE</b>  Sur plat
Beurre	Kg	0,080				0,080	
Œufs	Pièce	4	6			10	
<b>CAVE</b>							
Rhum	L		0,010	0,010		0,020	
<b>DIVERS</b>							
Eau	L	0,250		0,070		0,320	

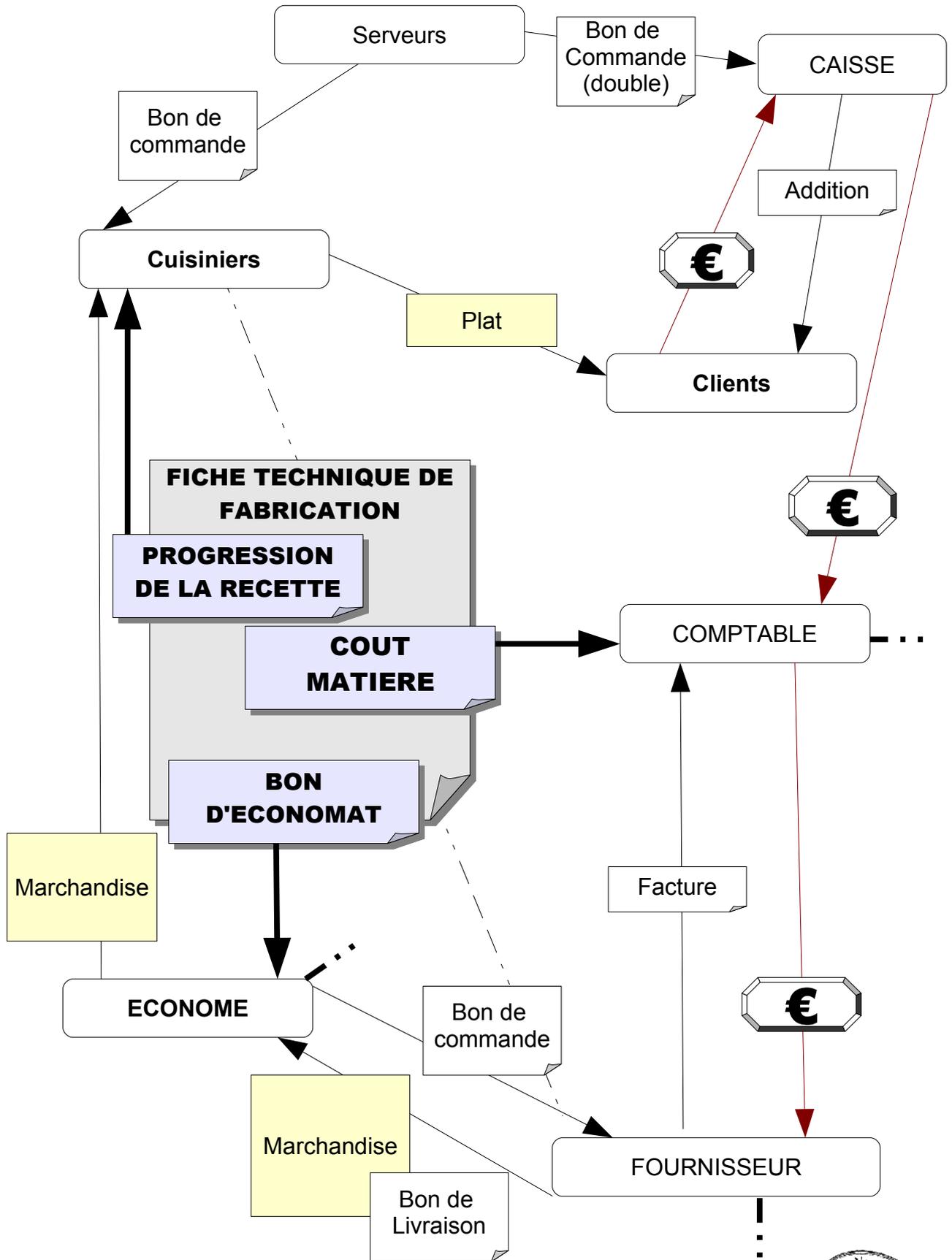


LEGENDES	
1	Pâte à choux
2	Crème pâtissière
3	Garniture (sirop+raisins)
4	Décor et finition

Dernière mise a jour :  
22/02/02  
Par :  
Cedric Necocrief



**SITUATION DE LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DANS LES FLUX DE DOCUMENTS**



## MODELE VIERGE DE FICHE TECHNIQUE à PHOTOCOPIER

Professeur ou Apprenti ou Candidat :			CLASSE ou N° de candidat/Poste:		
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION					
N° du plat ou Type (entrée,plat...)		Intitulé du plat		Nombre de couverts	
Denrées	Unité	Quantité	N°	Phases techniques	Temps
			1.1		
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma (Pas obligatoire)		

