

Date

NOM et PRENOM

Complétez ci – dessous la fiche technique de fabrication pour couverts :
Denrées * Unités * Quantités * Techniques De Réalisation * temps*

FICHE TECHNIQUE

INTITULE DE LA RECETTE :

DENREES	UNITES	QUANTITE	PRIX UNIT HT	PRIX TOTAL HT	TECHNIQUES DE REALISATION	TEMPS
COUT MATIÈRE						

MATERIEL DE PREPARATION

MATERIEL DE DRESSAGE

Date

NOM et PRENOM

Complétez ci – dessous la fiche technique de fabrication pour.....couverts :
Denrées * Unités * Quantités * Techniques De Réalisation *temps*

FICHE TECHNIQUE

INTITULE DE LA RECETTE :

DENREES	UNITES	QUANTITE	PRIX UNIT HT	PRIX TOTAL HT	TECHNIQUES DE REALISATION	TEMPS
COUT MATIERE						

MATERIEL DE PREPARATION

MATERIEL DE DRESSAGE

Date

NAME and FIRST NAME :

complete below the technical form for covers:
Ingredients* Units* Quantities* Staps of realisation* time*

TECHNICAL FORM

RECIPE :

INGREDIENTS	UNITS	QUANTITIE	UNIT COST	TOTAL COST	STAPS OF REALISATION	TIME
Ingredients cost						

PREPARATION UTENSILS

DRESSING UTENSILS

ETABLISSEMENT:

NOM et PRENOM :

C.A.P. CUISINE (Exemple de fiche d'organisation à compléter)

Indiquez de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser

INTITULE DES PREPARATIONS	
1/	
2/	

PROGRESSION :

		Recette 1	Recette 2
8 h	15		
	30		
	45		
9 h	15		
	30		
	45		
10 h	15		
	30		
	45		
11 h	15		
	30		
	45		
12 h	15		
	30		
	45		

Service :

Observations :