FICHE TECHNIQUE DE CUISINE

VINCENT MAGET

Modèle vierge - fabrication et valorisation facultative

INTITULÉ DE LA RECETTE	NOMBRE DE COUVERTS	RÉFÉRENCE

DESCRIPTIF / ÉLÉMENTS DE LA RECETTE	DATE / VERSION / RESPONSABLE

BASE DES QUANTITÉS : BRUT / NET / ÉTAT DES PRODUITS À PRÉCISER

DENRÉES	U.	QUANTITÉ	P.U. HT (€)	COÛT HT (€)	N°	PROGRESSION TECHNIQUE	DURÉE

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE	DRESSAGE / PRÉSENTATION

COÛT MATIÈRE TOTAL HT (€)	NOMBRE DE PORTIONS OBTENUES	COÛT MATIÈRE / PORTION HT (€)

ALLERGÈNES / POINTS DE VIGILANCE / RÉFÉRENCES À VÉRIFIER

Valorisation facultative : quantité et prix unitaire dans la même unité et sur la même base.

Le coût matière ne comprend pas la main-d'œuvre ni les autres charges. Adapter les rubriques à votre usage.