

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.4

La fiche technique



LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

DEFINITION :

➤ La fiche technique de fabrication est un outil de gestion indispensable pour la restauration, elle est utilisée par les professionnels de la cuisine et les gestionnaires.

A quoi et à qui sert elle ?

- A gérer avec précision sa commande de produits.
- A obtenir une recette standardisée.
- A déterminer de façon stricte la présentation et le service.

Pour le cuisinier

Pour le gestionnaire

- A passer ses commandes auprès des fournisseurs.
- A calculer le prix de revient et fixer le prix de vente.
- A contrôler la production culinaire.
- A chiffrer le coût des dépenses journalières.
- A gérer ses stocks.

Établir une fiche technique

1. Indiquer la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette, (Matière d'œuvre).
2. Indiquer l'unité de conditionnement de chaque produit, (Unité).
3. Indiquer les quantités nécessaires en poids brut, (Quantité).
4. Indiquer le prix unitaire moyen pondéré (**PUMP**) de chaque produit, (Prix unitaire HT).

NOTA: De plus, il sera ajouté au total des coûts une somme forfaitaire pour tenir compte de certains ingrédients difficilement valorisables tels que sel, poivre, moutarde.

Prix unitaire moyen pondéré: Certains produits subissent sur des périodes courtes, des fluctuations importantes. Dans ce cas, on retiendra le coût moyen lors de l'établissement de la fiche technique. (voir fiche de stock).

La méthode d'exécution

La méthode d'exécution est une organisation méthodologique des tâches successives à mettre en œuvre pour réaliser le plat.

Il est important de suivre pas à pas les actions qui ont été réfléchies et organisées pour la mise en place de la réalisation. Elle tient compte des temps de réalisation, de l'hygiène alimentaire et de l'heure de service.

Gestion

Le coefficient permet de couvrir les dépenses autres que le total des matières première Exemple: (personnel, électricité, eau, loyer, etc. et éventuellement le bénéfice. Il permet d'obtenir le prix de vente d'un plat à partir du prix de revient des denrées si l'on connaît le montant des charges.

Prix de Vente : Coût des matières premières = Coefficient.

Le ratio représente en pourcentage le coût des matières premières par rapport au prix de vente.

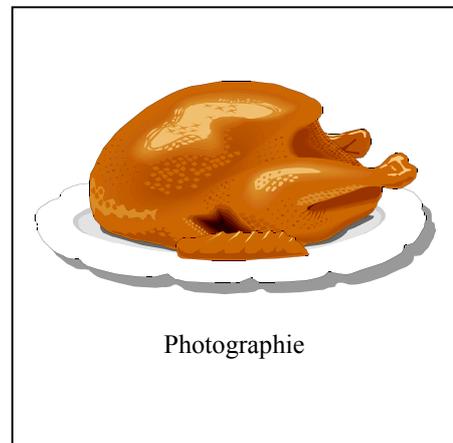
Exemple: Dépenses matières premières : Prix de vente = Ratio.

NOM DU PLAT	Coefficient	N° 7
--------------------	--------------------	-------------

Nombre de portions	8	PR portion	5 €	P. Vente TTC	3,5	17,5 €	Ratio	0,29
--------------------	----------	------------	------------	--------------	-----	---------------	-------	-------------

Matière d'œuvre	U	Quantité	P.U.M.P	PT HT	%	Techniques
						Légumes conseillés

METHODE D'EXECUTION



Plats similaires