

LA FICHE TECHNIQUE

Situation : Vous êtes commis dans un restaurant. Le chef part en congé et vous demande de vérifier une fiche technique sur laquelle il lui semble qu'il y a des erreurs.

I) Rappels :

Dans les fiches techniques professionnelles, les quantités sont toujours données dans les unités suivantes :

.....

Pour exprimer des grandeurs, on peut utiliser des multiples et sous-multiples de l'unité :

kilo
hecto
déca
déci
centi
milli

Pour cela, on utilise :

- soit un tableau de conversions
- soit la multiplication par multiple de 10 : par 10, par 100... ou par 0,1 par 0,01...

1) Pour le tableau de conversions, on n'écrit :

Examples :

72 g =mg

$$346 \text{ cg} = \dots\dots\dots \text{kg}$$
$$583\text{ mg} = \dots\dots\dots cg$$
$$159,281 \text{ hg} = \dots\dots\dots g$$

7 963,42 dg =dag

12,5 cg =g

[illegible]

2) Pour la multiplication d'un nombre par 10, par 100, ... : il suffit de décaler la virgule vers la du nombre de rangs correspondants :

- $\times 10$: décaler la virgule de 1 rang vers la **droite** : $5,2 \times 10 = \dots\dots$
- $\times 100$: décaler la virgule de 2 rangs vers la **droite** : $5,2 \times 100 = \dots\dots$
- $\times 1\,000$: décaler la virgule de 3 rangs vers la **droite** : $5,2 \times 1\,000 = \dots\dots$
- ...

3) Pour la multiplication un nombre par 0,1, ou par 0,01, ... : cela revient à faire une **division** respectivement par **10**, ou par **100**, ... il suffit alors de décaler la virgule vers ladu nombre de rangs correspondants :

- $\times 0,1$ ou : 10 : décaler la virgule de 1 rang vers la **gauche** : $5,2 \times 0,1 = \dots\dots\dots$
- $\times 0,01$ ou : 100: décaler la virgule de 2 rangs vers la **gauche** : $5,2 \times 0,01 = \dots\dots\dots$
- $\times 0,001$ ou : 1 000: décaler la virgule de 3 rangs vers la **gauche** : $5,2 \times 0,001 = \dots\dots\dots$
- ...

II) Applications :

A) Lors d'un prochain TP, vous allez réaliser un « navarin d'agneau au tandoori ».

1) A l'aide de la technique de votre choix, convertir dans la fiche technique que vous a fourni le chef, les kilogrammes en grammes et les litres en centilitres.

2) Relever les éventuelles erreurs et les corriger :

.....

.....

.....

.....

B) Lors d'un prochain TP, vous allez réaliser des « bugnes ».

1) Rappeler de quelle région est originaire ce dessert :.....

2) Indiquer le mode de cuisson adaptée à cette recette :

3) A partir de la recette des bugnes (voir feuille ci-jointe), compléter la fiche technique.