

NOM Prénom :

CLASSE :

DATE :



C0-INTERVENTION : Cuisine / Mathématiques

CREME LEGERE DE FEVES AUX COQUILLAGES

Problématique :

A partir de la fiche technique ci-jointe, on souhaite estimer le coût d'une part et établir son prix de vente.

Référentiel des activités professionnelles

Compétences	Connaissances

Programme de mathématiques

Capacités	Connaissances
Calculs commerciaux et financiers	
Calculer un coût total de production, un résultat, un coût marginal.	Coût total de production. Résultat. Coût marginal.

Travail à faire :

- A partir de la fiche technique de fabrication et du prix des denrées, donnée au verso, compléter le tableau correspondant et répondre à la problématique.



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ : Crème légère de fèves aux coquillages

Nbre portions : 8

Explication commerciale :

DENREES	Unité	Quantité	ETAPES ET TECHNIQUES
BASE			
Echalotes	Kg	0.2	1. Nettoyer et ouvrir les moules et les coques à la marinière
Chorizo	Kg	0.2	
Fèves surgelées	Kg	0.6	✓ Décoquiller et réserver le jus
Fond blanc de volaille	L	2	2. Crème de fèves :
Ail	Pce	1	
Bouquet garni	Pce	1	
Moules	Kg	1	
Coques	Kg	1	✓ Dans un rondau suer les échalotes et une partie de la julienne de chorizo, ajouter les fèves et mouiller avec le fond blanc.
Vin blanc	L	1	✓ Ajouter le bouquet garni et l'ail écrasé, cuire 30 min.
Crème liquide	L	0.25	✓ Enlever le bouquet garni et mixer. Tamiser, rectifier l'assaisonnement et crémer.
DECOR ET FINITION			3. Réaliser l'huile de poivron
Poivron rouge	Kg	0.1	
Huile d'olive	L	0.1	
Paprika	PM		
Encornets surgelés	Kg	0.5	✓ Tailler les poivrons en brunoise et suer à l'huile d'olive. Mixer et laisser reposer, l'huile se décante.
Chorizo	Kg	0.1	
ASSAISONNEMENT			4. Décor et finition
Sel, poivre...			

MATERIEL DE PREPARATION

PRESENTATION

Coutellerie et petits ustensiles

Matériel de préparation et de débarrassage

Petit matériel de cuisson