

La fiche technique et le bon d'économat

LA FICHE TECHNIQUE

DÉFINITION

En cuisine, la fiche technique est un document décrivant l'ensemble des actions et des moyens à mettre en œuvre pour la réalisation d'un plat. La fiche technique est un outil de gestion de la production permettant de :

- prévoir et quantifier les besoins en denrées,
- connaître précisément le coût de revient à la portion,
- faciliter la communication entre les équipes de salle et les clients,
- suivre un mode de fabrication prédéfini à travers les phases techniques essentielles.

STRUCTURE D'UNE FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de fabrication est réalisée pour un seul plat. Sur la même feuille, on retrouvera les indications suivantes : *voir tableau ci-dessous*.

De manière facultative, les indications suivantes peuvent aussi être ajoutées :

- l'apport nutritionnel du plat,
- la saisonnalité du plat,
- l'accord entre mets/vins,
- le code correspondant au numéro de la fiche dans un système informatisé,
- le nom du créateur de la recette.

Les fiches techniques peuvent être classées par familles : hors-d'œuvre, viandes et poissons, desserts, etc.

	Rubrique	Utilités
1	Appellation	Intitulé exact du plat.
2	Nombre de portions	Savoir pour combien de personne la recette est prévue.
3	Le poste responsable	Poissonnier, entremétier, pâtissier.
4	Denrées	On classe les ingrédients dans les colonnes qui correspondent aux phases de réalisation.
5	Unités commerciales	Kilo, litre, pièce, botte.
6	Quantités précises	Quantité pour chaque ingrédient entrant dans la recette.
7	Prix unitaire	Prix hors taxes de chaque ingrédient.
8	Coût matières	Coût total hors taxes à la portion et pour le nombre de portions défini.
9	Technique de réalisation	Aussi appelée mode opératoire, on y retrouve les phases de réalisation avec le matériel et les temps de cuisson.
10	Dressage	Standard de présentation.
11	Photo/schéma	Avoir une représentation visuelle du produit fini.

LES DIFFÉRENTES FICHES TECHNIQUES

Selon leur destinataire, on distingue trois fiches techniques différentes :

Fiche technique de fabrication	Fiche technique de commercialisation	Fiche technique de gestion de production
Elle permet au cuisinier de : - maîtriser les coûts, - réaliser les plats.	Elle permet au serveur de : - connaître les plats servis.	Elle permet à l'économiste de : - commander les denrées. Elle permet au gestionnaire de : - contrôler la gestion des coûts.

LE BON D'ÉCONOMAT

DÉFINITION

Qu'on l'appelle bon d'économat ou encore « panier », ce document interne regroupe l'ensemble des denrées à disposition d'un cuisinier pour un menu comportant plusieurs préparations culinaires. Il est transmis à l'économiste qui gère les stocks et qui va commander les produits.

STRUCTURE D'UN BON D'ÉCONOMAT

Dans ce document, sous forme de tableau, on retrouve les informations suivantes :

- les denrées classées par familles : boucherie, crèmerie, poissonnerie, épicerie, etc.,
- les unités commerciales : kilo, litre, pièce, botte,
- les quantités de chaque ingrédient mis à disposition.

Chacune des denrées peut servir à la composition des recettes de plusieurs plats.