FICHE TECHNIQUE

Plat	Suprême de volaille, sauce aux champignons, écrasé de pommes de terre
Catégorie	Plat chaud
Prix de vente HT d'une portion	16,00 €
Nombre de convives de l'événement	120
Coefficient visé (repère du modèle)	4,00

Ingrédient	Quantité par portion	Unité	Prix d'achat HT	Unité d'achat	Coût par portion	Quantité à acheter pour l'événement (unité d'achat)	Allergènes
Suprême de volaille	180	g	12,50 €	kg	2,2500 €	21,6	
Crème liquide 35 %	5	cl	4,80 €	l	0,2400 €	6	Lait
Champignons de Paris	60	g	4,20 €	kg	0,2520 €	7,2	
Fond blanc de volaille	6	cl	3,50 €	l	0,2100 €	7,2	Céleri (selon le fond)
Pommes de terre	200	g	1,30 €	kg	0,2600 €	24	
Beurre	15	g	9,60 €	kg	0,1440 €	1,8	Lait
Échalote	10	g	3,80 €	kg	0,0380 €	1,2	
Ciboulette	0,1	botte	1,20 €	botte	0,1200 €	12	

Coût matière d'une portion	**3,51 €**
Lignes non comptées (unités ? ou à compléter)	0
Marge sur coût matière d'une portion	**12,49 €**
Taux de marque : marge / prix de vente HT (%)	78,1 %
Taux de marge : marge / coût matière (%)	355,8 %
Ratio coût matière (%)	21,9 %
Coefficient réel (prix de vente / coût matière)	4,56
Prix de vente HT au coefficient visé (repère du modèle)	14,04 €
Coût matière pour l'événement	**421,20 €**
Chiffre d'affaires HT du plat pour l'événement	1 920,00 €
Marge sur coût matière pour l'événement	**1 498,80 €**

Progression

Étape 1	Éplucher et laver les pommes de terre ; les cuire départ eau froide salée jusqu'à ce qu'une lame les traverse sans résistance.
Étape 2	Ciseler l'échalote, émincer les champignons et les faire suer avec une partie du beurre.
Étape 3	Mouiller avec le fond blanc, réduire de moitié, ajouter la crème et réduire jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère ; rectifier l'assaisonnement.
Étape 4	Saisir les suprêmes côté peau, puis finir la cuisson au four jusqu'à cuisson complète à cœur ; noter la température relevée.
Étape 5	Écraser les pommes de terre à la fourchette avec le reste du beurre, puis ajouter la ciboulette ciselée.
Étape 6	
Étape 7	
Étape 8	
Dressage	Écrasé en cercle, suprême tranché en biais posé dessus, sauce au fond de l'assiette.
Conservation et remise en température	Selon votre plan de maîtrise sanitaire (liaison froide ou chaude, durée, remise en température).

Exemple illustratif : les prix d'achat sont des chiffres ronds à remplacer par ceux de vos factures fournisseurs.

Modèle gratuit proposé par Traitrix : https://www.traitrix.fr/blog/fiche-technique-cuisine-modele-excel