123 fiches techniques

[Fiches suivantes](#)

Fiches interactives

Fonctionnalités et usages

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches>

Rechercher des fiches

Type

Indifférent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits

Indifférent

Rechercher

Blanquette de veau à l'ancienne	14/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Savarin chantilly	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Mille-feuille	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Éclairs café chocolat	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Gougères au fromage	11/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Quiche lorraine	06/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Dames de saumon grillées, sauce béarnaise	06/10/11 Laurent Nadiras	Poisson
Pommes sautées à cru	06/10/11 Laurent Nadiras	Légume
Escalopes de veau viennoise	06/10/11 Laurent Nadiras	Viande

Fiches interactives

Sommaire

<u>Sélection de fiches par type</u>	p 03
<u>Rechercher des fiches avec le moteur de recherche</u>	p 06
<u>Utiliser une fiche : les liens permanents</u>	p 11
<u>Utiliser une fiche : calculs de prix</u>	p 17
<u>Détails d'une technique</u>	p 25
<u>Affichage d'une vidéo</u>	p 27
<u>Apport nutritionnel</u>	p 29
<u>Pour aller plus loin</u>	p 32
<u>Contribuer et avoir ses propres fiches</u>	p 34

Sélection de fiches par type

Les fiches

Hôtellerie
HR
Restauration

Alimentation
MA
Métiers

123 fiches techniques

[Fiches suivantes](#)

Rechercher des fiches

Type
Indifférent ▼

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits
Indifférent ▼

Image	Intitulé	Mise en ligne	Type
Blanquette de veau à l'ancienne	14/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Savarin chantilly	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Mille-feuille	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Éclairs café, chocolat	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Gougères au fromage	11/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Quiche lorraine	06/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Darnes de saumon grillées, sauce béarnaise	06/10/11 Laurent Nadiras	Poisson
...	06/10/11	...

Si vous cliquez sur le mot « Viande »...

Sélection de fiches par type

Les fiches

Hôtellerie
HR
Restauration

Alimentation
MA
Métier

11 fiches techniques (type « Viande »)

Intitulé	Mise en ligne	Type
Blanquette de veau à l'ancienne	14/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Escalopes de veau viennoise	06/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Steaks sautés Bercy	29/09/11 Laurent Nadiras	Viande
Noisettes d'agneau en croustillant de cresson, botillon d'asperges en habit fumé, champignon de courgette, jus au serpolet	04/05/11 Christian Fréchède	Viande
Médallion de veau Duroc	28/04/11 Laurent Nadiras	Viande
Veau Marengo	08/10/10 Laurent Nadiras	Viande
Carré de porc poêlé Choisy	26/03/10 Laurent Nadiras	Viande
Carré d'agneau rôti, jus à la sarriette, gratin de chou-fleur et cresson	25/02/10 Jean-Jacques Albiac	Viande
Carré d'agneau rôti	20/02/10 Serge Raynaud	Viande

Vous affichez toutes les fiches du même type.
Vous pouvez procéder ainsi pour chaque type.

Sélection de fiches par type

The screenshot shows a website interface with a navigation menu at the top. The menu items are "Les fiches", "HR", and "MA". The "Les fiches" item is circled in red. Below the menu, there is a button labeled "Retour à l'accueil". The main content area displays "11 fiches techniques (type « Viande »)". Below this, there is a table with two columns: "age" and "Intitulé". The table lists several dishes:

age	Intitulé
Blanquette de veau à l'ancienne
Escalopes de veau viennoise
Steaks sautés Bercy
Noisettes d'agneau en croustillant de cresson, botillon d'asperges en habit fumé, champignon de
Médailon de veau Duroc

Cliquer sur « Les fiches » pour retourner à l'accueil du portail

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Les fiches

8 fiches techniques (type « Pet

**Rechercher des
fiches**

Type
Petits fours

Recherche libre
(parme, produit, auteur)

Produits
Indifférent

Rechercher

Image	Intitulé	Mise en ligne	Type
<u>Sablés à la poche</u>	03/12/10 Laurent Nadiras	<u>Petits fou</u>
<u>Sablés Bretons</u>	02/12/10 Laurent Nadiras	<u>Petits fou</u>
<u>Financiers</u>	02/12/10 Laurent Nadiras	<u>Petits fou</u>
<u>Macarons</u>	02/12/10 Laurent Nadiras	<u>Petits fou</u>
02/12/10	

Sélectionner un type (ici « Petits fours »)
puis cliquer sur « Rechercher »

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Les fiches

1 fiche technique (recherche « pistou »)

Image	Intitulé
<u>Cassole de veau au pistou et fromage frais, mousse de légumes</u>

Cliquez sur le nom de la fiche pour afficher la fiche

Rechercher des fiches

Type
Indifferent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)
pistou

Produits
Indifferent

Rechercher

Écrire un terme (ici « pistou »)
puis cliquer sur « Rechercher »

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Les fiches

123 fiches techniques

Rechercher des fiches

Type
Indifférent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits
Indifférent

Image	Intitulé	Mise en ligne	Type
Blanquette de veau à l'ancienne	14/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Savarin chantilly	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Mille-feuille	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
	...é chocolat	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
	...au fromage	11/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chau
	...lorraine	06/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chau
		06/10/11	

Choisir de rechercher avec un produit

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

123 fiches techniques

Rechercher des fiches

Type
Indifférent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits
Amandes concassées

Rechercher

Image	Intitulé
<u>Blanquette de veau à l'ancienne</u>
<u>Savarin chantilly</u>
<u>Mille-feuille</u>
<u>Éclairs café, chocolat</u>
<u>Gougères au fromage</u>

Sélectionner par exemple « Amandes concassées »

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Les fiches

2 fiches techniques
Contenant le produit suivant : « Amandes concassées »

Rechercher des fiches

Type
Indifférent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits
Amandes concassées

Rechercher

Image	Intitulé	Mise en
Croustillant d'amandes aux fruits	05/05/1 Laurent Na
Éclairs aux fraises, framboises	01/10/1 Laurent Na

Cliquez sur le nom de la fiche pour en voir se

Cliquer sur « Rechercher » :
on obtient les fiches utilisant ce produit

Utiliser une fiche : les liens permanents

Les fiches

HR
Restauration

[Retour à l'accueil](#) [Masquer les prix](#)

« Blanquette de veau à l'ancienne »

Descriptif : Petits morceaux d'épaule de veau pochés dans blanc aromatisé avec des légumes, servis dans une sauce ré avec le liquide de cuisson lié avec de la crème et des jaunes. La « garniture à l'ancienne » se compose de petits oignons g

Cliquer sur cette icône renvoie à l'accueil du portail

Utiliser une fiche : les liens permanents

Cliquer sur cette icône permet d'imprimer la fiche

Utiliser une fiche : les liens permanents

The screenshot shows a website interface with the title "Les fiches" underlined. Below the title are three icons: a house, a printer, and a blue question mark icon circled in red. To the right of the question mark icon is the text "Masquer les prix". Below the question mark icon is a tooltip box containing the text "Aide sur les fiches interactives". Below the icons is a recipe card with the title "« Blanquette de veau à l'ancienne" and a "Descriptif" section. The "Descriptif" text reads: "Petits morceaux d'épaule de veau pochés blanc aromatisé avec des légumes, servis dans une sauce avec le liquide de cuisson lié avec de la crème et des".

Cliquer sur cette icône ouvre la fenêtre d'aide

Utiliser une fiche : les liens permanents

Aide aux usagers

Qu'est-ce qu'une « fiche interactive » ?

C'est une ressource pédagogique associant différents supports – texte, calculs automatiques, images, films, liens hypertexte,...– sur une seule et même page. Elle propose une synthèse des savoirs complémentaires en français voire en langue étrangère pour observer, comprendre et accomplir des actions dans le contexte de situations professionnelles en hôtellerie et restauration. Les savoirs professionnels sont au cœur du contexte éclairé par des connaissances transversales indispensables en sciences appliquées, histoire, géographie, économie, droit, gestion, arts, langues... Elle permet à chaque utilisateur d'user du niveau d'informations adapté à ses besoins. Elle est évolutive et peut être modifiée (mise à jour, enrichie...) dans le respect de la charte qui fonde le site national qui la diffuse. Cet outil peut aider à préparer une séquence de réalisation, mais aussi être un moyen efficace de révision et de mise en place de bases de gestion...

Les étapes et techniques des fiches

Les étapes

Une étape est un ensemble cohérent de techniques mettant en œuvre des denrées précises et une somme de techniques réalisées successivement dans un ordre chronologique pensé.

Les étapes contiennent des liens permanents :

- Clap de film** 🎬
Associé à du texte souligné : affiche la vidéo correspondante.
- Plus rouge** +
Permet d'accéder directement à des informations complémentaires, des précisions sur la technique réalisée.

Les couleurs des étapes

Pour bien identifier les denrées nécessaires à la réalisation d'une étape un code couleur associé à chaque

Aide sur les fiches interactives

Fenêtre d'aide

Utiliser une fiche : les liens permanents

»	14/10/11	Auteur Laurent Nadiras	Type de plat Viande	Pour 8
dans du fond uce réalisée aunes d'œufs. mons glacés à				1 2 4 5 8 10 20
21.63 €				
par 9.46 €				Dressage : En légumier.

Cliquer sur la vignette pour afficher
la photographie de la réalisation

Utiliser une fiche : les liens permanents

Photographie de la réalisation

Utiliser une fiche : calculs de prix

On peut afficher ou masquer les prix d'une fiche

Utiliser une fiche : calculs de prix

on | Métiers

	14/10/11	Auteur Laurent Nadiras	Type de plat Viande	Pour 8 1 2 4 5 8 10 20
ans du fond e réalisée nes d'œufs. ns glacés à
21.63 €				

On peut jouer sur le nombre de couverts
et obtenir le coût matière correspondant

Utiliser une fiche : calculs de prix

<p>« Côte de veau à l'ancienne »</p>	<p>14/10/11</p>	<p>Auteur Laurent Nadiras</p>	<p>Type de plat Viande</p>
<p>morceaux d'épaule de veau pochés dans du fond de veau avec des légumes, servis dans une sauce réalisée avec un roux et un jus de veau lié avec de la crème et des jaunes d'œufs. « l'ancienne » se compose de petits oignons glacés à la crème, des oignons escalopés cuits à blanc.</p>
<p>Énergie 5720 KJ ⓘ Contient des lipides d'une majorité saturés, dont l'un acide linoléique, gras essentiel. Haute qualité, un bon apport en -le zinc- et</p>			
<p>Techniques préliminaires le poste de travail</p>	<p>Denrées</p>	<p>Étapes</p>	<p>Valorisation</p>

Double-cliquez pour changer la valeur...

Double-cliquer pour modifier le coefficient multiplicateur

Utiliser une fiche : calculs de prix

morceaux d'épaule de veau pochés dans du fond
ec des légumes, servis dans une sauce réalisée avec
n lié avec de la crème et des jaunes d'œufs. La «
ne » se compose de petits oignons glacés à blanc et
calopés cuits à blanc.

el **5720 KJ** ⓘ
ontient des lipides
d'une majorité
urés, dont l'un
de linoléique,
s essentiel.
nte qualité, un
ble -le zinc- et

Coût HT **21.63 €**

Coefficient

5.3|

OK

Annuler

Prix de vente par
portion HT **9.46 €**

Denrées

Nature	Unité	Étapes					Total	Valo
		1	2	3	4	5

Taper la nouvelle valeur qui sera prise en compte
(recharger la fiche réinitialise la valeur par défaut)

Utiliser une fiche : calculs de prix

Étapes					Valorisation		
2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT	
6				1.6	8.9	14.24	
	0.06	0.04		0.1	2.56	0.26	
	2			2	2.12	4.24	
	0.2			0.2	2.69	0.54	

Double-cliquez pour changer la valeur...

On peut changer le prix d'une denrée

Utiliser une fiche : calculs de prix

Unité	Étapes					Valorisation		
	1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
Kg	1.6					1.6	12.95	14.24
Kg			0.06	0.04		0.1	2.56	0.26
Kg			2			2	2.12	4.24
litre			0.2			0.2	2.69	0.54

Dans cet exemple, on passe de 8,90 € à 12,95 €

Utiliser une fiche : calculs de prix

des lipides majorité ont l'un oléique, ntiel. alité, un zinc- et	<p>Coefficient 3.5</p> <p>Prix de vente par portion HT 12.36 €</p>
naires de travail	Denrées									
	Nature	Unité	Étapes					Valorisation		
			1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
0.050 kg	Boucherie									
	Épaule de veau entière 1,6 kg	Kg	1.6					1.6	12.95	20.72
	B.O.F									
	Beurre	Kg			0.06	0.04		0.1	2.56	0.26
	Œuf (jaune)	Kg			2			2	2.12	4.24
	Crème fraîche épaisse légère sauces &	litre			0.2			0.2	2.69	0.54

L'incidence sur le prix de vente par portion HT est immédiat

Utiliser une fiche : calculs de prix

et des légumes, servis dans une sauce réalisée
cuisson lié avec de la crème et des jaunes d'œufs.
« ancienne » se compose de petits oignons glacés à
oignons escalopés cuits à blanc.

nel 5720 Kj ⓘ contient des lipides s d'une majorité turés, dont l'un cide linoléique, as essentiel. ente qualité, un able -le zinc- et	Coût HT 21.63 € Coefficient 3.5 Prix de vente par portion HT 9.46 € Hors Taxe
niques préliminaires e poste de travail	Denrées Étapes

Passer la souris sur une abréviation soulignée de petits points affiche un complément d'information

Détails d'une technique

<u>Faire le bouquet garni</u>	saucisses & cuissons				
Tailler les légumes en gros bâtonnets	Président Pro				
3. Cuisson et sauce	Fruits & légumes				
<u>Marquer la blanquette en cuisson et réaliser la sauce</u>	Champignons de Paris moyen	Kg			0.25
4. Garniture à l'ancienne	Carotte	Kg	0.2		
<u>Laver les champignons de Paris</u>	Oignon gros	Kg	0.2		
<u>Escaloper les champignons</u>	Poireau	Kg	0.2		
Cuire les champignons à blanc	Céleri branche	Kg	0.1		
<u>Glacer les petits oignons à blanc</u>	Oignon grelot	Kg			0.25
5. Dresser	Bouquet garni	Pièce	1		
Dresser et envoyer	Citron	Kg			0.05
	Économat				
	Farine	Kg		0.06	
	Clois de	Kg	0.001		

Cliquer sur une croix rouge...

Détails d'une technique

Tailler les légumes en gros bâtonnets	Sauces & cuissons Président Pro
3. Cuisson et sauce <u>Marquer la blanquette en cuisson et réaliser la sauce</u> 🍳	Fruits & légumes
4. Garniture à l'ancienne <u>Laver les champignons de Paris</u> 🍳 <u>Escaloper les champignons</u> 🍳 Cuire les champignons à blanc — Les marquer en cuisson dans un peu d'eau bouillante salée, beurrée et citronnée pendant 5 à 6 min (couvrir d'un papier sulfurisé pendant la cuisson). <u>Glacer les petits oignons à blanc</u> 🍳	Champignons de Paris moyen Kg Carotte Kg Oignon gros Kg Poireau Kg Céleri branche Kg Oignon grelot Kg Bouquet garni Pièc Citron Kg
5. Dresser	Économat Farine Kg

...fait apparaître des informations complémentaires

Affichage d'une vidéo

<u>Clouter l'oignon</u> 🎥	Crème fraîche épaisse légère	litre
<u>Faire le bouquet garni</u> 🎥	saucisses & cuissons	
Tailler les légumes en gros bâtonnets	Président Pro	
3. Cuisson et sauce	Fruits & légumes	
<u>Marquer la blanquette en cuisson et réaliser la sauce</u> 🎥	Champignons de Paris moyen	Kg
4. Garniture à l'ancienne	Carotte	Kg
<u>Laver les champignons de Paris</u> 🎥	Oignon gros	Kg
<u>Escaloper les champignons</u> 🎥	Poireau	Kg
Cuire les champignons à blanc	Celeri branche	Kg
<u>Glacer les petits oignons à blanc</u> 🎥	Oignon grelot	Kg
5. Dresser	Bouquet garni	Pièce
Dresser et envoyer	Citron	Kg

Vidéo de cette technique

Lorsqu'une vidéo est disponible, cliquer sur le lien pour l'afficher

Affichage d'une vidéo

Le film est alors visible dans une fenêtre de la fiche ;
on peut le voir également en plein écran

Apport nutritionnel

Cox d'épaule de veau pochés dans du fond de légumes, servis dans une sauce réalisée avec de la crème et des jaunes d'œufs. « » se compose de petits oignons glacés à l'ail et escalopés cuits à blanc.		
5720 KJ	Coût HT	21.63 €
En kilojoules par couvert, calcul basé sur les apports moyens des différentes denrées		
	Prix de vente par portion HT	9.46 €
Denrées

La valeur de chaque denrée est intégrée dans la base de calcul. Outre des éléments qualitatifs, un calcul énergétique est présent sur chaque fiche

Apport nutritionnel

Description : Petits morceaux d'épaule de veau pochés dans du blanc aromatisé avec des légumes, servis dans une sauce réalisée avec le liquide de cuisson lié avec de la crème et des jaunes d'œufs. La « garniture à l'ancienne » se compose de petits oignons glacés au blanc et de champignons escalopés cuits à blanc.

Apport nutritionnel	5720 KJ	Coût HT	21
L'épaule de veau contient des lipides qui sont composés d'une majorité d'acides gras insaturés, dont l'un d'entre eux est l'acide linoléique, qualifié d'acide gras essentiel. Les protéines d'excellente qualité, un minéral indispensable -le zinc- et les vitamines B12, B3.		Aide Coefficient	
Étapes et techniques		Prix de vente par portion HT	9
		Denrées	

Une aide est accessible pour l'apport nutritionnel

Apport nutritionnel

Qu'est-ce que l'AEJ ?

L'Apport Énergétique Journalier (AEJ) intègre la présence des sept catégories de nutriments : glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines, eau et fibres

Les valeurs recommandées : l'AEJR

L'Apport Énergétique Journalier Recommandé (AEJR) varie en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité des individus. Soit environ :

- Enfants : 5700 Kj
- Adolescents : 10 400 (jeunes filles) à 12 100 Kj (garçons)
- Femmes : 7 500 à 9 000 Kj suivant activité
- Hommes : 8 800 à 12 500 Kj suivant activité

Bases de calculs de valeurs énergétiques

Les kilojoules sont indexés automatiquement à une mercuriale régulièrement mise à jour. Les valeurs calculées sont arrondies pour plus de lisibilité.

Éléments de calculs paramétrables par l'utilisateur

Tous les nombres affichés en rouge (coefficient multiplicateur, prix unitaires hors taxe et nombre de couverts) sont paramétrables. Double cliquer sur chaque nombre, saisir sa propre valeur absolue et valider (cliquer sur OK ou appuyer sur la touche « Entrée » de votre clavier) On peut donc comparer l'impact d'une substitution (huile d'olive par crème allégée) ou d'une omission (appliquer la valeur zéro).

Voici un aperçu de l'aide

Pour aller plus loin

	Clous de girofle	Kg	0.001		
	Sucre semoule	Kg			0.02
Message légumier.					Totaux
Pour aller plus loin					
<ul style="list-style-type: none">▪ Cours 1 Bac Pro par J Muzard▪ Office de l'élevage▪ Site « UniversBoucherie.com » sur le site national de ressources hôtellerie-restauration					
On peut aussi suggérer des accompagnements : voir les fiches interactives riz pilaf , pommes , jardinière de légumes ...					

Au bas de chaque fiche des compléments d'information sont accessibles

Pour aller plus loin

	Farine	Kg		0.06		0.06	0.95
	Clous de girofle	Kg	0.001			0.001	4.92
	Sucre semoule	Kg			0.02	0.02	1.05
ge mier.	Totaux					Total denrées	
						Assais. 2%	
						Coût matières total	
Pour aller plus loin							
<ul style="list-style-type: none">▪ Cours 1 Bac Pro par J Muzard▪ Office de l'élevage▪ Site « UniversBoucherie.com » par E Nieulat							
peut aussi suggérer des accompagnements : voir les fiches interactives riz pilaf , pommes vapeur ou à l'anglaise manière de légumes...							
						sur votre portail de fiches interactives	

Des compléments d'information sont disponibles : liens vers d'autres fiches, enregistrements sonores, etc.

D'autres liens d'interactivité sont disponibles et ils permettent :

- De comprendre et d'apprendre ;
- D'aborder les sciences et les principes de l'alimentation ;
- De réaliser des calculs de base de gestion avec des prix actualisés ;
- De découvrir du vocabulaire ;
- D'accéder à des ressources en histoire, géographie, langues...
- D'aller plus loin selon le niveau de formation ;
- De donner envie de progresser pour réussir ;
- Etc.

Enfin, ce système est évolutif !
Dès qu'une vidéo est disponible,
elle est intégrée au portail de fiches

Vous souhaitez avoir vos propres fiches interactives ?

- Envoyer vos fiches de cuisine, pâtisserie, restaurant, ...
- Peu importe le format (Word, Excel, ...) ;
- Il faut impérativement une photographie ;
- Nous réalisons votre fiche, à votre nom, et vous en demeurez l'auteur !
- Nous vous la montrons et si elle vous convient, nous la publions ; sinon nous la modifions à votre convenance avant publication ;

Vous souhaitez des informations ?

[Écrire au webmestre](#)

123 fiches techniques

[Fiches suivantes](#)

Rechercher des
fiches

Type
Indifférent

Recherche libre
(terme, produit, auteur)

Produits
Indifférent

Rechercher

Image	Titre	Mise en ligne	Type
Blanquette de veau à la royennaise	14/10/11 Laurent Nadiras	Viande
Savarin chantilly	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Mille-feuille	12/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Éclairs café, chocolat	13/10/11 Laurent Nadiras	Dessert
Croustills au fromage	11/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Quiche lorraine	06/10/11 Laurent Nadiras	Entrée chaude
Dames de saumon grillées, sauce béarnaise	06/10/11 Laurent Nadiras	Poisson
Pommes sautées à cru	06/10/11 Laurent Nadiras	Légume
Escalopes de veau viennoise	06/10/11 Laurent Nadiras	Viande

Merci
de votre
lecture