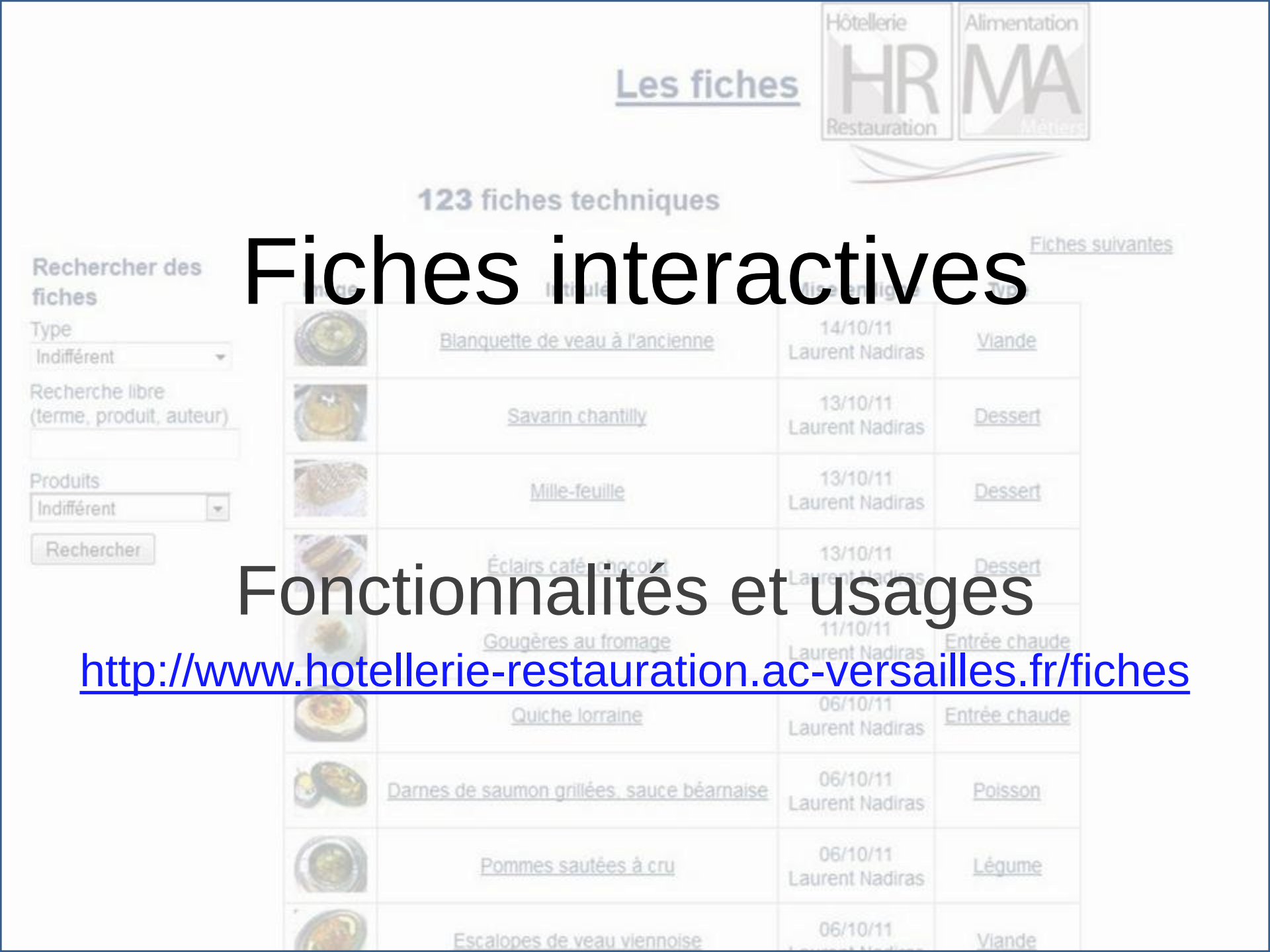


Fiches interactives

Fonctionnalités et usages

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

Fiches interactives

Sommaire

Sélection de fiches par type p 03

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche p 06

Utiliser une fiche : les liens permanents p 11

Utiliser une fiche : calculs de prix p 17

Détails d'une technique p 25

Affichage d'une vidéo p 27

Apport nutritionnel p 29

Pour aller plus loin p 32

Contribuer et avoir ses propres fiches p 34

Sélection de fiches par type

Si vous cliquez sur le mot « Viande »…

Sélection de fiches par type

Les fiches

Hôtellerie HR Restauration — Alimentation MA Métiers

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
Médaillon 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

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

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

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

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

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

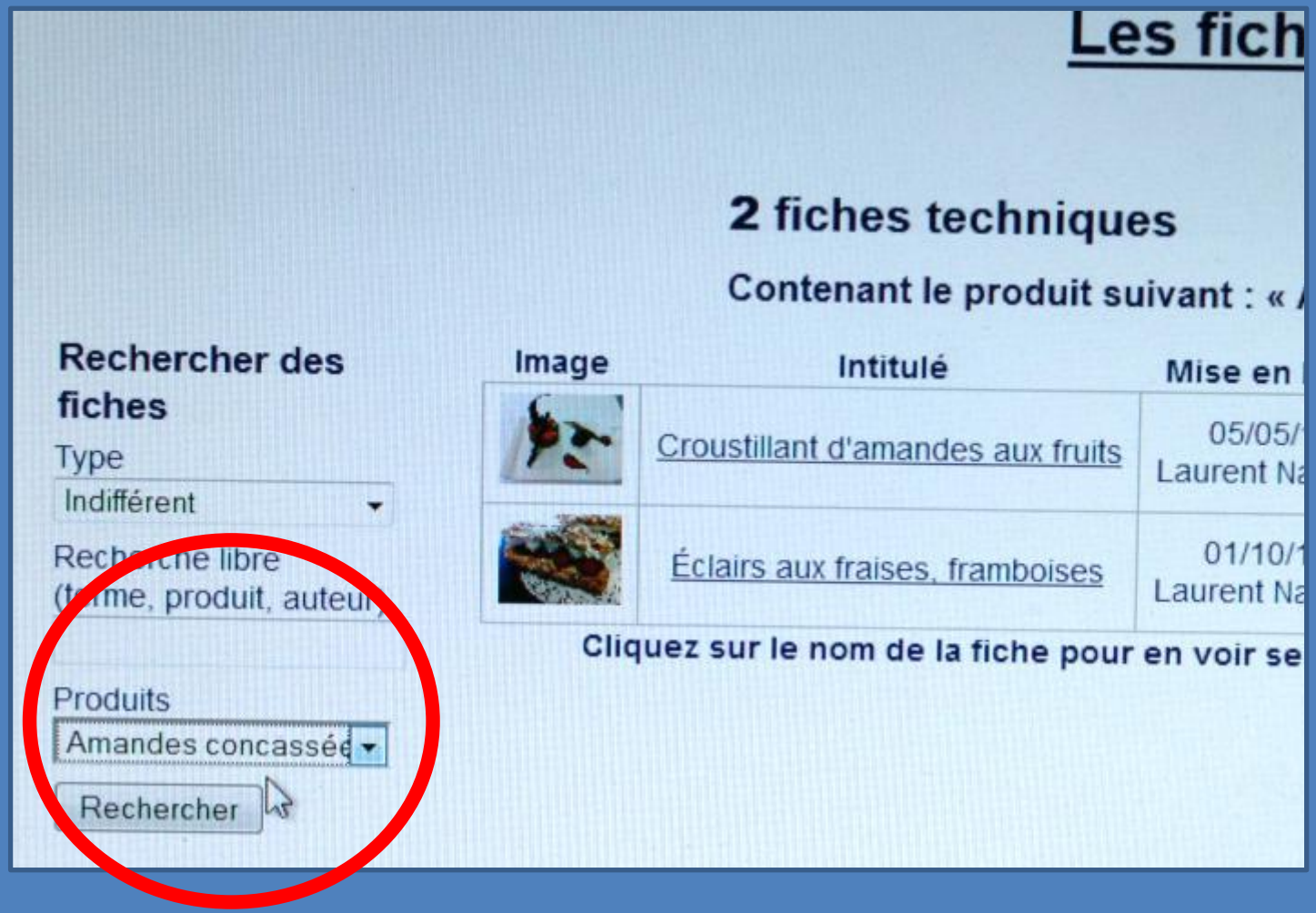
Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Choisir de rechercher avec un produit

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche

Sélectionner par exemple « Amandes concassées »

Rechercher des fiches avec le moteur de recherche



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

Utiliser une fiche : les liens permanents

Cliquer sur cette icône renvoie à l'accueil du portail

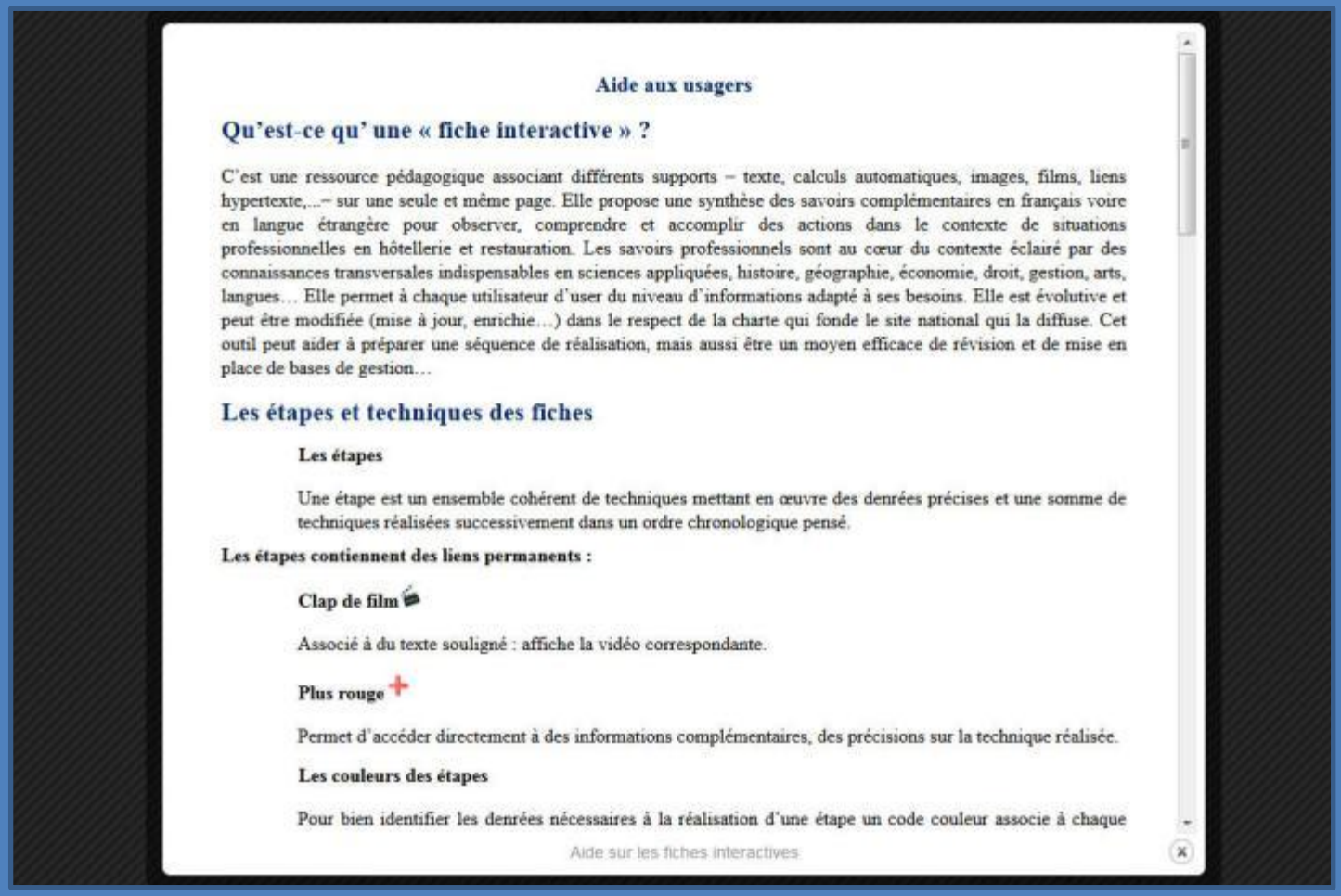
Utiliser une fiche : les liens permanents

Cliquer sur cette icône permet d'imprimer la fiche

Utiliser une fiche : les liens permanents

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 associe à chaque

Aide sur les fiches interactives

Fenêtre d'aide

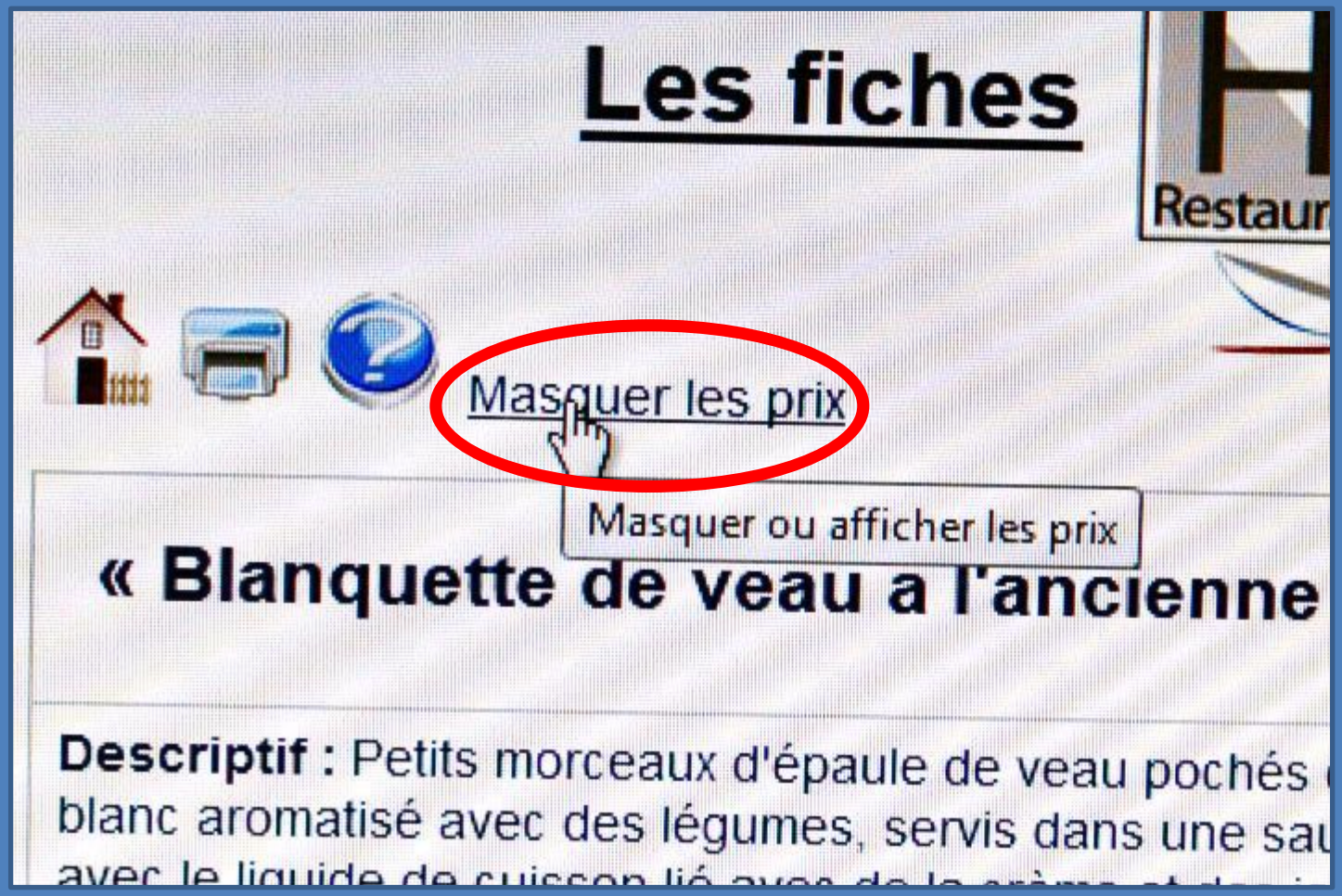
Utiliser une fiche : les liens permanents

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

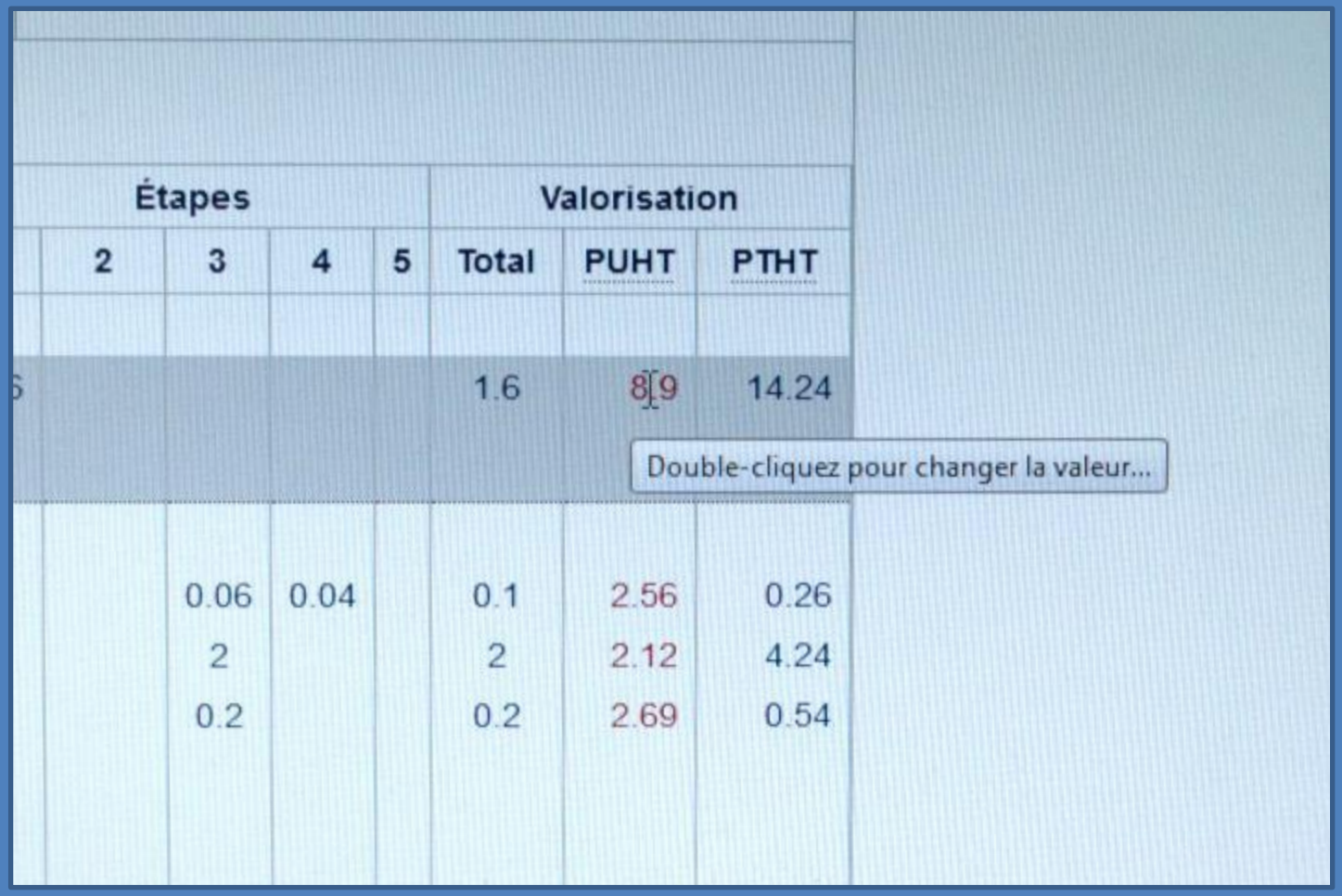
Utiliser une fiche : calculs de prix

Double-cliquer pour modifier le coefficient multiplicateur

Utiliser une fiche : calculs de prix

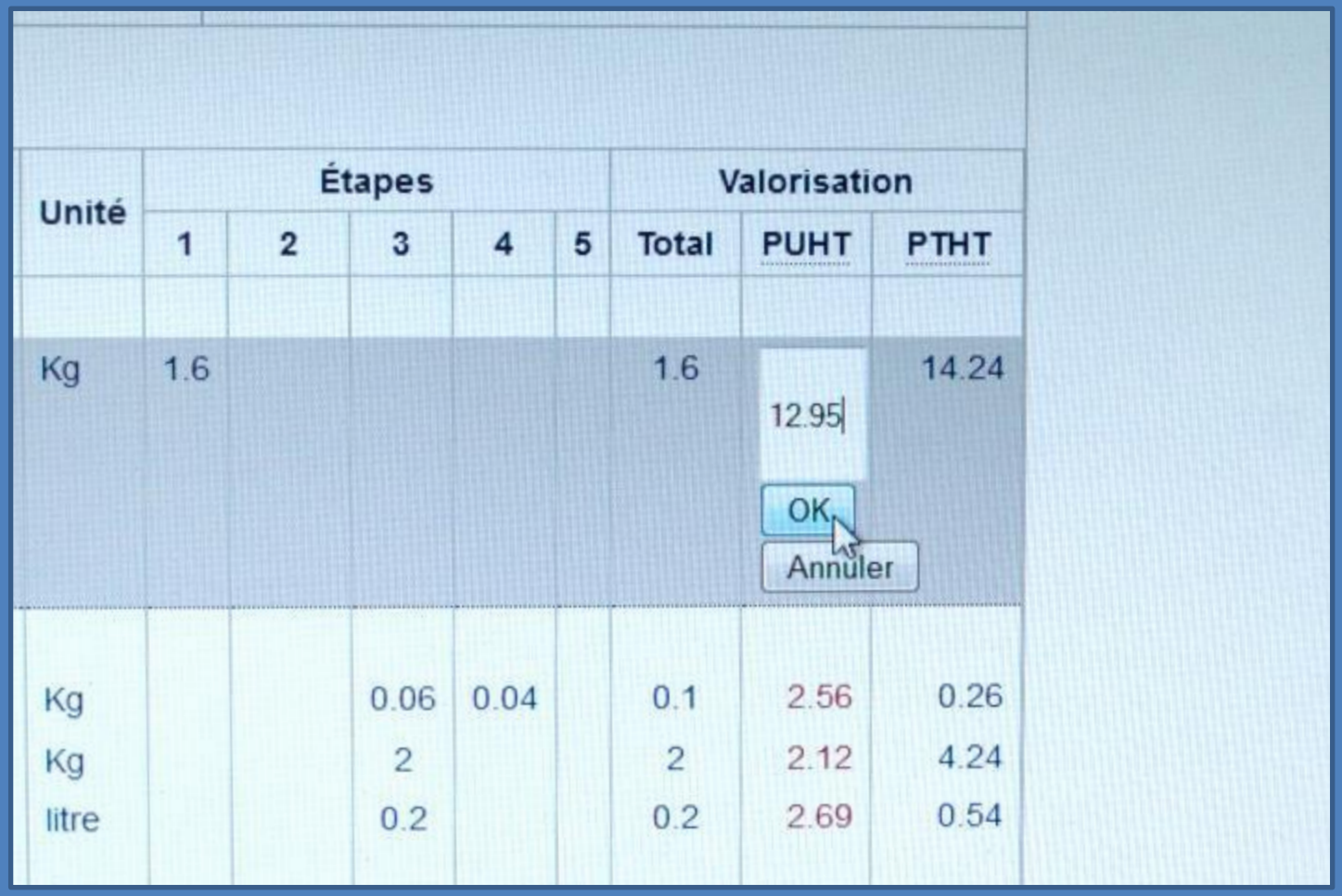
Taper la nouvelle valeur qui sera prise en compte
(recharger la fiche réinitialise la valeur par défaut)

Utiliser une fiche : calculs de prix



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
léique,
ntiel.
alité, un
zinc- et

Coefficient	3.5
Prix de vente par portion HT	**12.36 €**

naires
de travail

0.050 kg

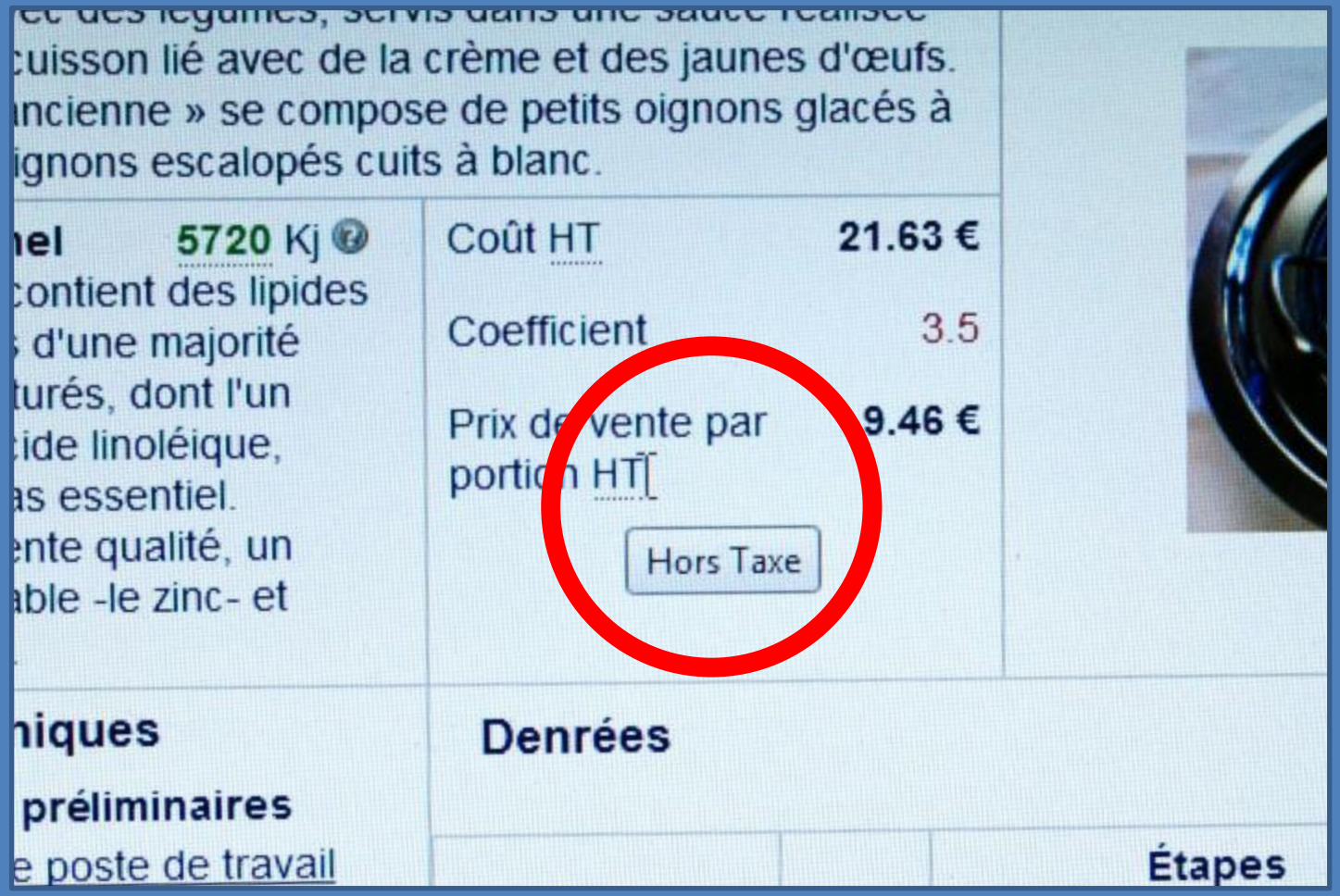
ie
umes

Denrées

Nature	Unité	Étapes					Valorisation		
		1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
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	litre			0.2			0.2	2.69	0.54

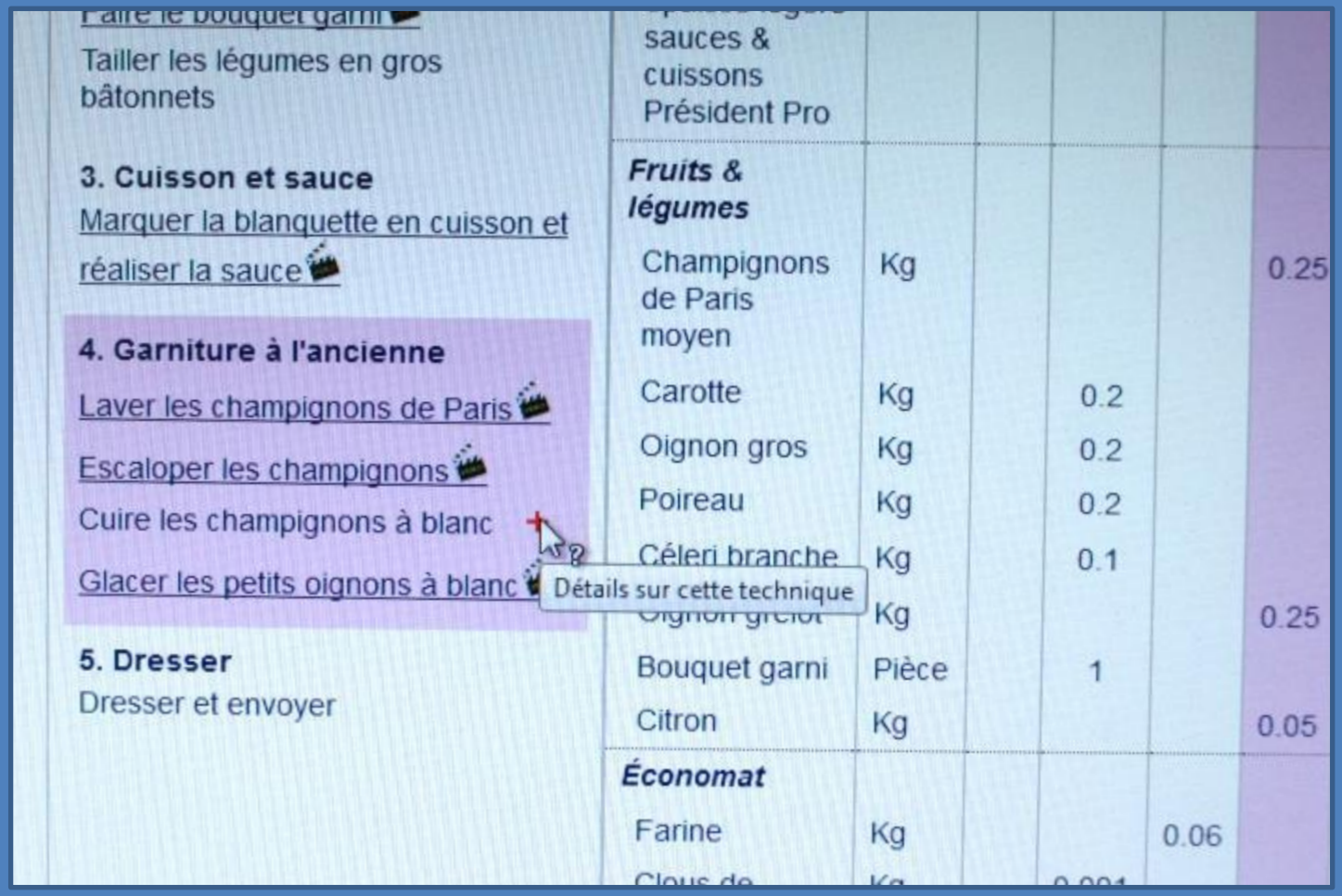
L'incidence sur le prix de vente par portion HT est immédiat

Utiliser une fiche : calculs de prix



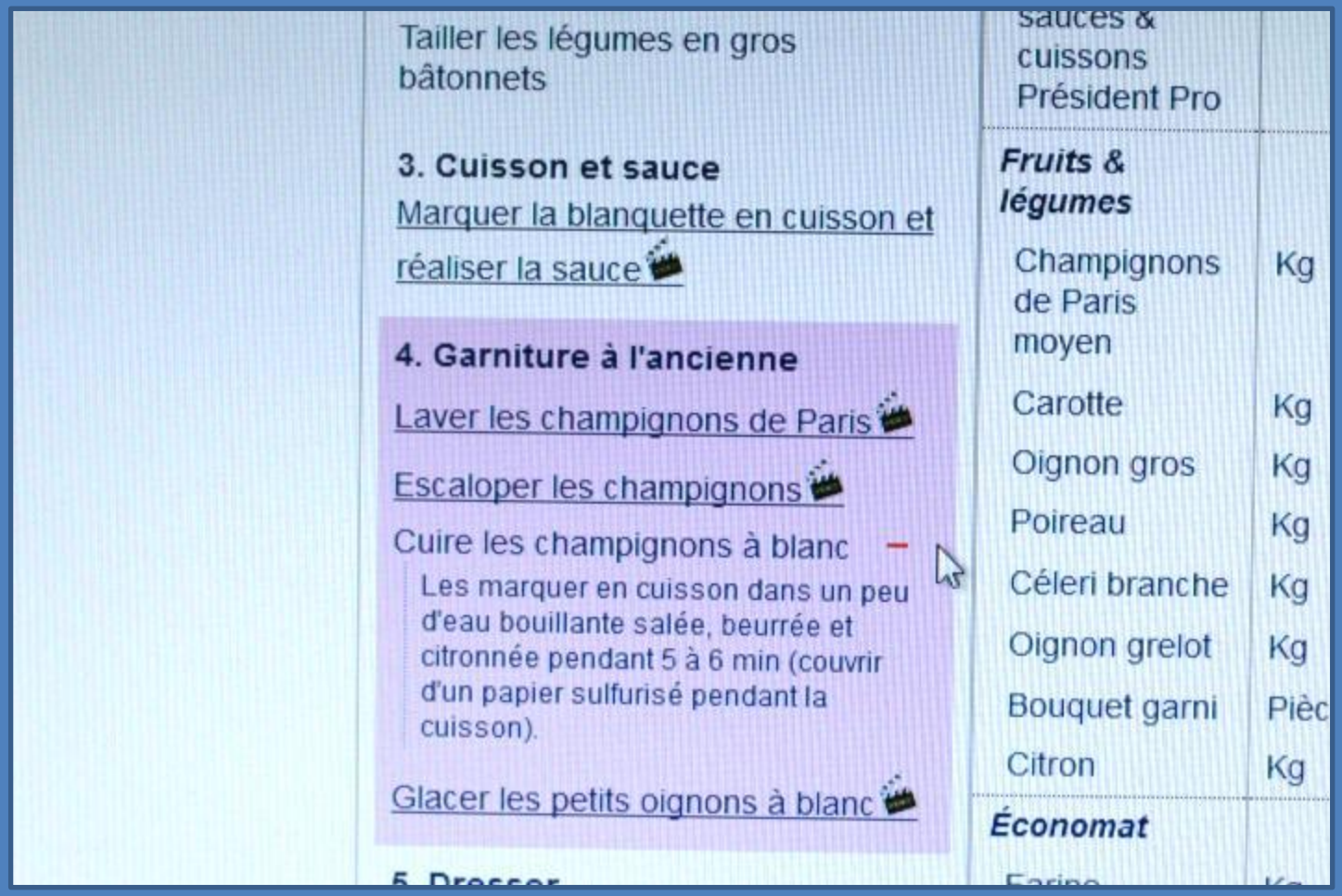
Passer la souris sur une abréviation soulignée de petits points affiche un complément d'information

Détails d'une technique



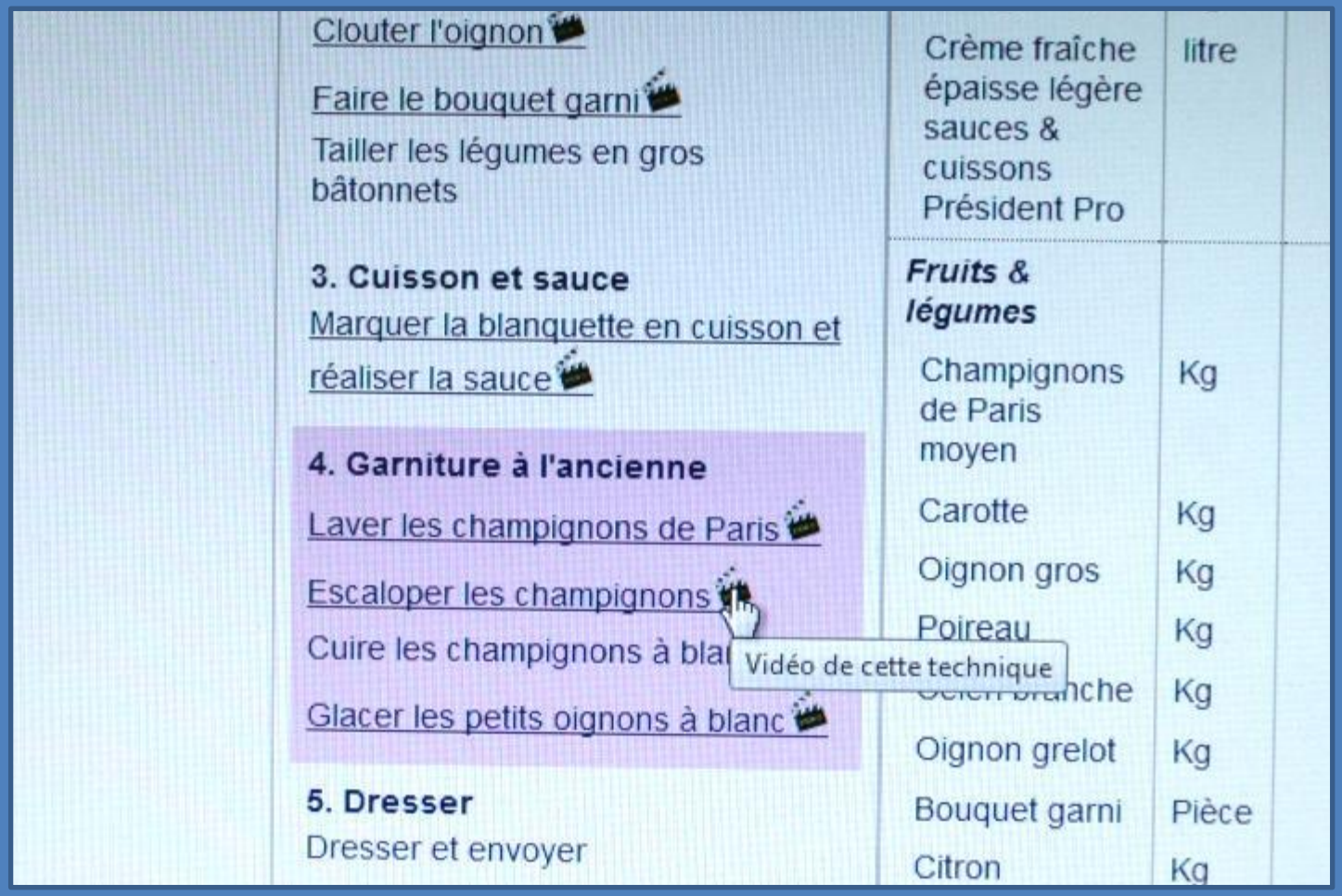
Cliquer sur une croix rouge…

Détails d'une technique



…fait apparaître des informations complémentaires

Affichage d'une vidéo

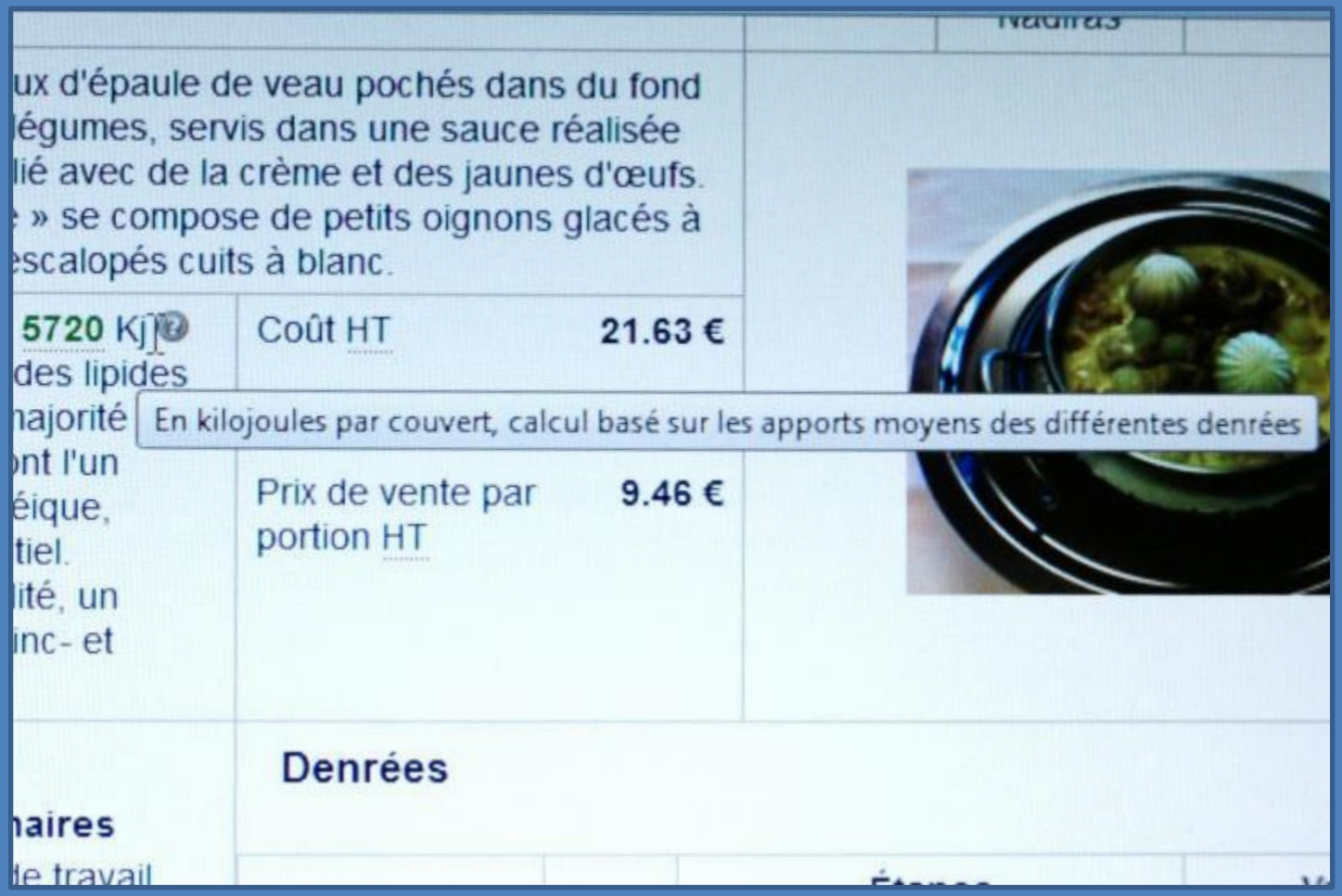


Lorsqu'une vidéo est disponible,
cliquer sur le lien pour l'afficher

Affichage d’une vidéo

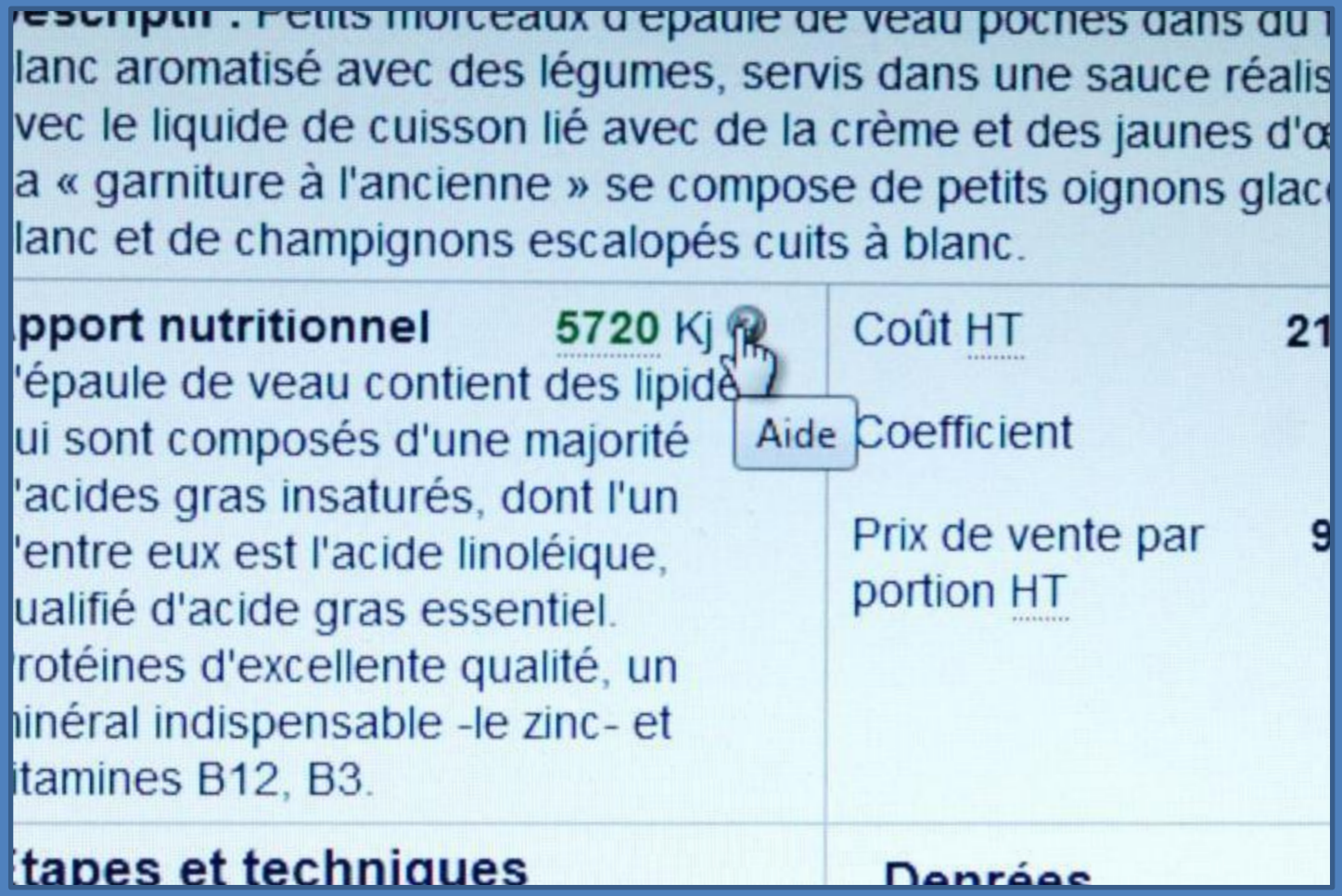
Le film est alors visible dans une fenêtre de la fiche ;
on peut le voir également en plein écran

Apport nutritionnel



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



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

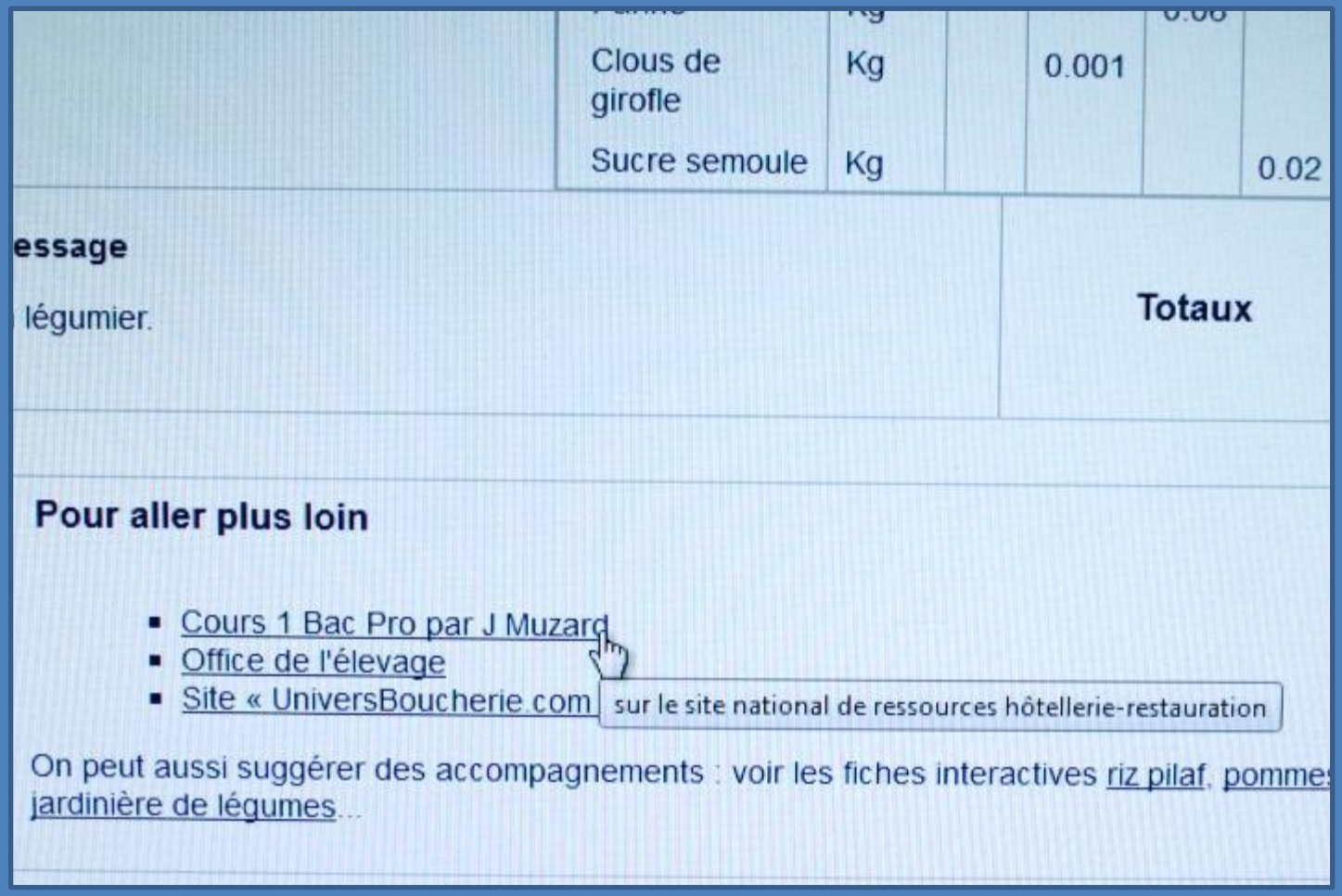
Les kilojoules sont indexés automatiquement à une mercuriale régulièrement mise à jour. Les valeurs calculées sont arrondies pour plus de lisibilité.

Éléments de calculs paramétrables par l'usager

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).

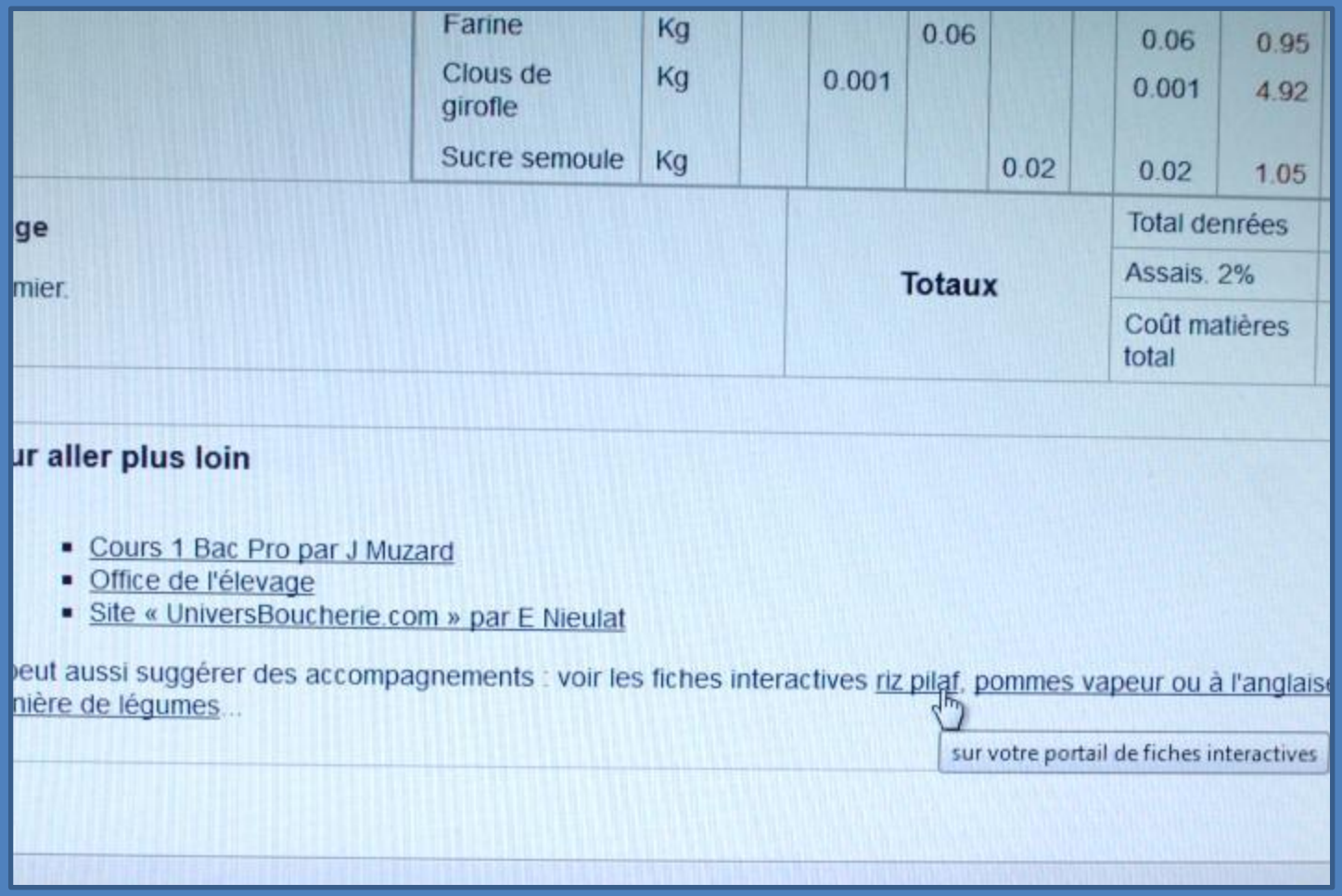
Voici un aperçu de l'aide

Pour aller plus loin



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

Pour aller plus loin



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

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

Rechercher

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
	Pommes sautées à cru	06/10/11 Laurent Nadiras	Légume
	Escalopes de veau viennoise	06/10/11	Viande

Merci de votre lecture