



CAP CUISINE. 1E ANNÉE

LA FICHE TECHNIQUE

VALORISATION ET CALCUL

DU COÛT MATIÈRES

Auteur(s) et crédits :

Vincent Meunier, PLP - Comptabilité Bureautique, Lycée Camille-Claudel Mantes la Ville, académie de Versailles

Créé le :29/11/12 04:01

Modifié le :03/01/18 10:17

Objectif(s) de la séance :

Valoriser la fiche technique.

Calculer le coût matières.

Déterminer un prix de vente minimum.

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Approvisionnement, stockage, coût de revient, matières, valorisation, fiche technique, prix de vente

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_calcul_cout_a_valider.odt



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Repères pour l'enseignant


Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :


- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP.

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

—

 Creative commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Découverte : le calcul du coût matières

Ce que dit le référentiel :

- Renseigner selon les besoins les documents d'approvisionnements pour préparations culinaires.
- Réaliser des contrôles quantitatifs et qualitatifs et le stockage des produits conformes aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

Le professeur demande aux élèves de calculer, à partir de la fiche technique présentée pour 5 couverts, le prix de vente minimum du plat Millefeuille de dorade à la piperade pour 45 couverts.

Les élèves vont renseigner les documents produit par produit en déterminant la quantité nécessaire pour 45 couverts et le coût de revient.

Ils calculeront à la fin de l'exercice le prix de vente minimum.



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade. Le contexte

Le professeur explicite les attendus des exercices proposés puis demande à un élève de lire à haute voix le contexte.

Un élève au tableau interactif
surligne les points essentiels.
Tous les notent sur leur
brouillon.



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Le calcul de coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade. Le contexte

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...). En mode accès public, on trouve les cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur explicite les attendus des exercices proposés puis demande à un élève de lire à haute voix le contexte.

Un élève au tableau interactif
surligne les points essentiels.
Tous les notent sur leur
brouillon.





Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des dorades

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...).

En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau
proposer sa réponse et donner
le détail de son calcul.

Le professeur lui demande
alors de vérifier sa réponse
avec l'exercice page suivante
et fait réagir la classe.

Le professeur demande
ensuite aux élèves de se
rendre sur le site RNM (accès
public) pour connaître la
cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au
brouillon le coût total pour les
45 couverts.

Le professeur demande à un
élève de passer au tableau
interactif pour donner ses
résultats qu'il devra détailler.
La classe participe.





CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des dorades

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des oignons

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...).

En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau proposer sa réponse et donner le détail de son calcul.

Le professeur lui demande alors de vérifier sa réponse avec l'exercice page suivante et fait réagir la classe.

Le professeur demande ensuite aux élèves de se rendre sur le site RNM (accès public) pour connaître la cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au brouillon le coût total pour les 45 couverts.

Le professeur demande à un élève de passer au tableau interactif pour donner ses résultats qu'il devra détailler. La classe participe.





CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des oignons

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU de ciboulette

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...).

En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau proposer sa réponse et donner le détail de son calcul.

Le professeur lui demande alors de vérifier sa réponse avec l'exercice page suivante et fait réagir la classe.

Le professeur demande ensuite aux élèves de se rendre sur le site RNM (accès public) pour connaître la cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au brouillon le coût total pour les 45 couverts.

Le professeur demande à un élève de passer au tableau interactif pour donner ses résultats qu'il devra détailler. La classe participe.





**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES**

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU de ciboulette

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des poivrons (rouges et verts)

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...).

En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau
proposer sa réponse et donner
le détail de son calcul.

Le professeur lui demande
alors de vérifier sa réponse
avec l'exercice page suivante
et fait réagir la classe.

Le professeur demande
ensuite aux élèves de se
rendre sur le site RNM (accès
public) pour connaître la
cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au
brouillon le coût total pour les
45 couverts.

Le professeur demande à un
élève de passer au tableau
interactif pour donner ses
résultats qu'il devra détailler.
La classe participe.





**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES**

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU de poivrons (rouges et verts)

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU de cerfeuil

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...). En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau proposer sa réponse et donner le détail de son calcul.

Le professeur lui demande alors de vérifier sa réponse avec l'exercice page suivante et fait réagir la classe.

Le professeur demande ensuite aux élèves de se rendre sur le site RNM (accès public) pour connaître la cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au brouillon le coût total pour les 45 couverts.

Le professeur demande à un élève de passer au tableau interactif pour donner ses résultats qu'il devra détailler. La classe participe.





**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES**

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU de cerfeuil

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des tomates

Le réseau RNM (Réseau des nouvelles des marchés, substitué à celui de SNM) délivre aux professionnels de l'agro-alimentaire des informations sur les cours des fruits et légumes et d'autres produits frais périssables (horticulture florale, produits carnés, produits de la pêche...).

En mode accès public, cotations d'au moins 45 jours du produit sur tous les marchés.

Le professeur présente l'exercice.

Il demande d'abord aux élèves de calculer le poids de produit nécessaire pour les 45 couverts demandés.

Un élève vient au tableau proposer sa réponse et donner le détail de son calcul.

Le professeur lui demande alors de vérifier sa réponse avec l'exercice page suivante et fait réagir la classe.

Le professeur demande ensuite aux élèves de se rendre sur le site RNM (accès public) pour connaître la cotation du produit.

Les élèves vont déterminer au brouillon le coût total pour les 45 couverts.

Le professeur demande à un élève de passer au tableau interactif pour donner ses résultats qu'il devra détailler. La classe participe.





**CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES**

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade, quantité et PU des tomates

L'élève interrogé (page précédente) vérifie son calcul de quantité. La classe participe.



CAP CUISINE. 1E ANNÉE
LA FICHE TECHNIQUE
VALORISATION ET CALCUL
DU COÛT MATIÈRES

Le calcul du coût matières : fiche technique - Millefeuille de dorade en piperade pour 45 couverts

Le professeur demande aux élèves de déterminer le prix de vente minimum en s'aidant des résultats des exercices précédents.

Le professeur demande à un élève de venir reporter ses résultats au tableau interactif.
La classe participe.