

Comment modifier et/ou imprimer une fiche technique

Ce fichier a 2 objectifs :

- ✓ Vous permettre d'imprimer une fiche technique en l'adaptant au nombre et à la typologie de vos convives
- ✓ Vous expliquer comment modifier une fiche technique pour l'adapter selon votre propre recette

Méthode pour imprimer une fiche technique en l'adaptant au nombre et à la typologie de vos convives 2

Méthode pour modifier une fiche technique selon votre propre recette 5

Méthode pour imprimer une fiche technique en l'adaptant au nombre et à la typologie de vos convives

Lorsque vous avez cliqué sur la fiche technique qui vous intéresse, la fenêtre ci-dessous apparaît :

Modifier cette fiche technique :

Nom :

Sous-famille alimentaire (1):

Sous-famille alimentaire (2):

Sous-famille alimentaire (3):

Saison : ☒ Printemps
☒ Été
☐ Automne
☐ Hiver

Difficulté :

Coût :

Temps :

Temps réel : (minutes)

Produits Bio :

Produits Label :

Produits Locaux :

Fait maison :

☐ Validation nutritionnelle

☒ Fiche validée (Seules les fiches validées apparaîtront dans l'interface de création des menus)

Recette :

- faire tremper le pain rassis ou non dans le lait;
- Ajouter le reste des ingrédients et Mixer;
- passer le tout au chinois et fouler la préparation;
- rectifier l'assaisonnement;
- Accompagner avec d'autres produits au choix: melon pastèque, saumon fumé ciboulette, raisin huile d'olive...

Alerte nutritionnelle : (Indiquer ici une observation qui apparaîtra dans les menus)

Grammage :

-12 mois 0
-18 mois 0
+18 mois à 3 ans 0
Maternels 0.50
Primaires 0.70
Adolescents 1.00
Adultes (à domicile) 1.00
Seniors (à domicile) 1.00
Seniors - midi 0.80
Seniors - soir 0.80

Photo :



Enregistrer

Enregistrer comme copie

Supprimer cette fiche

Retour

Imprimer

Ingrédients (pour 10 pers.) :

Amande en poudre déshydraté /	0.500 kg
Pain déshydraté /	0.300 kg
Huile d'olive / Liquide	0.200 litre
Lait entier cuit sous vide / pasteurisé	0.200 litre
Vinaigre de vin / Liquide	0.050 litre
Ail brut /	0.020 kg

Grammage portion (1 pers.) : 126 g

Coût portion (1 pers.) : 0.43 €

Valeurs nutritionnelles moyennes portion :

- Protéines : 15.69g
- Lipides : 47.71g (dont acides gras saturés : 4.77g)
- Glucides : 17.61g (dont sucres : 1.95g)
- Energie : 562.55 Kcal, 2351.45 Kj
- P / L : 0.33
- Calcium : 160.20mg
- Sel : 430.60mg

Allergènes :

- Présence : gluten, lait, coque, sulfites.
- Trace : aucun

Si vous cliquez sur imprimer, le fenêtre ci-dessous apparaît :

Type Convives	Gramm.	Nb. Portions
-12 mois	0	
-18 mois	0	
+18 mois à 3 ans	0	
Maternels	0.50	
Primaires	0.70	
Adolescents	1.00	
Adultes (à domicile)	1.00	
Seniors (à domicile)	1.00	
Seniors - midi	0.80	
Seniors - soir	0.80	

Options

- ☒ Chapeau avec pictos
- ☒ Photo
- ☒ Gammes produits
- ☒ Progression
- ☒ Coûts portions

Attention : Si vous modifiez les quantités proposées par convive, vous courrez le risque de réduire le volume total et de connaître des carences de plats produits en fin de service.

C'est dans cette fenêtre que vous allez pouvoir renseigner le nombre de convives souhaité en fonction de leur typologie.

Vous avez le choix en fonction de l'utilité de la fiche technique de cocher ou non certaines options. Par exemple si celle-ci est destinée à un public externe au restaurant scolaire, vous pourrez décocher l'option « Coûts portions » afin que le tarif à la portion n'apparaisse pas.

Ainsi, si vous renseignez 50 maternelles et 30 primaires, vous obtiendrez la fiche suivante qui vous indiquera en fonction du nombre de convives et de leur typologie les quantités à acheter par type de produits :

Ajo Blanco soupe froide espagnole

Difficulté :

Bio :

Local :

Temps :

Label :

Fait maison :

Nombre et typologie
des convives renseignés

pour 50 convives Maternels - 63 gr.
pour 30 convives Primaires - 88.2 gr.

Poids moyen à servir
par convive



Ingrédients	Quantité
- Amande en poudre <i>déshydraté</i>	2.300 kg
- Pain <i>déshydraté</i>	1.380 kg
- Huile d'olive	0.920 litre
- Lait entier <i>cuit sous vide</i>	0.920 litre
- Vinaigre de vin	0.230 litre
- Ail <i>brut</i>	0.092 kg

Quantité à acheter par
ingrédient

Progression de la recette

- faire tremper le pain rassis ou non dans le lait;
- Ajouter le reste des ingrédients et Mixer;
- passer le tout au chinois et fouler la préparation;
- rectifier l'assaisonnement;
- Accompagner avec d'autres produits au choix: melonpastèque, saumon fuméciboulette, raisinhuile d'olive...;

Grammage portion (1 pers.) : 126 g
Coût portion (1 pers.) : 0.43 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 15.69 g	Energie : 562.55 Kcal
Lipides : 47.71 g (<i>dont ajoutés : 4.77 g</i>)	2351.45 KJ
Glucides : 17.61 g (<i>dont sucres : 1.95 g</i>)	Calcium : 160.20 mg
P / L : 0.33	Sel : 430.60 mg

Allergènes :

- Présence : gluten, lait, coque, sulfites.
- Trace : aucun

Allergènes selon les
produits de la recette

Méthode pour modifier une fiche technique selon votre propre recette

Pour modifier une recette, vous devez dans un premier temps l'enregistrer comme copie

Modifier cette fiche technique :

Nom :

Sous-famille alimentaire (1):

Sous-famille alimentaire (2):

Sous-famille alimentaire (3):

Saison : ☒ Printemps
☒ Été
☐ Automne
☐ Hiver

Difficulté :

Coût :

Temps :

Temps réel : (minutes)

Produits Bio :

Produits Label :

Produits Locaux :

Fait maison :

☐ Validation nutritionnelle

☒ Fiche validée (Seules les fiches validées apparaîtront dans l'interface de création des menus)

Recette :

- faire tremper le pain rassis ou non dans le lait;
- Ajouter le reste des ingrédients et Mixer;
- passer le tout au chinois et fouler la préparation;
- rectifier l'assaisonnement;
- Accompagner avec d'autres produits au choix: melonpastèque, saumon fuméciboulette, raisinhuile d'olive...

Alerte nutritionnelle : (Indiquer ici une observation qui apparaîtra dans les menus)

Grammage :

-12 mois 0
-18 mois 0
+18 mois à 3 ans 0
Maternels 0.50
Primaires 0.70
Adolescents 1.00
Adultes (à domicile) 1.00
Seniors (à domicile) 1.00
Seniors - midi 0.80
Seniors - soir 0.80

Photo :



Enregistrer

Enregistrer comme copie

Supprimer cette fiche

Retour

Imprimer

Le terme « copie » apparaît alors dans le nom de la fiche que vous pouvez désormais renommer.

Modifier cette fiche technique :

Nom :

Une fois cette étape effectuée, l'ensemble des éléments de la fiche sont modifiables

Modifier cette fiche technique :

Nom :

Sous-famille alimentaire (1):

Sous-famille alimentaire (2):

Sous-famille alimentaire (3):

Saison :
☒ Printemps
☒ Été
☐ Automne
☐ Hiver

Difficulté :

Coût :

Temps :

Temps réel : (minutes)

Produits Bio :

Produits Label :

Produits Locaux :

Fait maison :

☐ Validation nutritionnelle

☐ Fiche validée (Seules les fiches validées apparaîtront dans l'interface de création des menus)

Recette :

- faire tremper le pain rassis ou non dans le lait;
 - Ajouter le reste des ingrédients et Mixer;
 - passer le tout au chinois et fouler la préparation;
 - rectifier l'assaisonnement;
 - Accompagner avec d'autres produits au choix: melonpastèque, saumon fuméciboulette, raisinhuile d'olive...;

Alerte nutritionnelle : (Indiquer ici une observation qui apparaîtra dans les menus)

Grammage :

-12 mois 0
 -18 mois 0
 +18 mois à 3 ans 0
 Maternels 0.50
 Primaires 0.70
 Adolescents 1.00
 Adultes (à domicile) 1.00
 Seniors (à domicile) 1.00
 Seniors - midi 0.80
 Seniors - soir 0.80

Photo :

Choisissez une photo JPG au format 4/3.

Aucun fichier choisi

Ingrédients (pour 10 pers.) :

Amande en poudre déshydraté / 0.500 kg
 Pain déshydraté / 0.300 kg
 Huile d'olive / Liquide 0.200 litre
 Lait entier cuit sous vide / pasteurisé 0.200 litre
 Vinaigre de vin / Liquide 0.050 litre
 Ail brut / 0.020 kg

Cliquez sur l'ingrédient
pour modifier sa quantité
ou le supprimer

Pour ajouter un nouvel
ingrédient

Emapp permet la création de réseaux locaux et de mercuriales avec les produits et prix de vos fournisseurs

Si vous souhaitez aller plus loin en créant vos propres fiches techniques à partir des produits de vos fournisseurs et que vous souhaitez les partager avec vos homologues, n'hésitez pas à prendre contact avec Adeline THEVENIN à alimentationdurable-perchesarthois@orange.fr

En fonction de la demande, une formation par le Perche Sarthois avec la création d'un groupe de travail constitué de cuisiniers peut être envisagé sur ce thème.