| F 7101 corrigé le 17/09/2018 | Entrée - salade aux couleurs d'automne | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

| Ingrédients | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
| | potimarron | 0,2 | pcs | 4,000 | | |
| | poire | 0,25 | pcs | 5,000 | | |
| | chataigne | 0,5 | pcs | 10,000 | | |
| | carottes jeune | 3 | pcs | 60,000 | | |
| | huile d'olive | 0,005 | litre | 0,100 | | |
| | paprika | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | sel | 0,002 | kg | 0,040 | | |
| | poivre | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | chou blanc | 0,02 | kg | 0,400 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| mélanger l'huile d'olive avec le paprika | | | |
| couper le potimarron | | | |
| badigeonner le potimarron d'huile au paprika, sel, poivre | | | |
| fendre les chataignes | | | |
| couper les poires | | | |
| couper les carottes | | | |
| raper le chou blanc | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | | | |
| cuire le potimarron au four 180° 12min verifier la cuisson | | | |
| cuire les chataigne au four 180° 20min | | | |
| cuire les carottes a l'anglaise | | | |
| cuire les poires a la poele avec de l'huile d'olive | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| qté | unité |
| Qté unité cond | n° matériel |
| nombre | |

| N° de lot UCP |
|---|
| |
| 0 |

F 7101

corrigé le

17/09/2018

# Entrée - vinaigrette à l'huile de noix

**Traçabilité**

Date de fabrication

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | huile de noix | 0,005 | litre | 0,100 | | |
| | vinaigre de vin | 0,002 | litre | 0,040 | | |
| | pommes | 0,1 | pcs | 2,000 | | |
| | sel | 0,0005 | kg | 0,010 | | |
| | poivre | 0,0003 | kg | 0,006 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| eplucher let couper les pommes | | | |
| faire une vinaigrette avec l'huile de noix, vinaigre de vin, sel, poivre | | | |
| mixer la vinaigrette avec les pommes | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

**Quantité réellement produite**

| Qté unité cond | n° matériel |
|---|---|
| | |

**N° de lot UCP**

0

| F 7101 corrigé le 17/09/2018 | Entrée - croustille de betterave | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : | DLC |
|---|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : | |
| Poids net /part | | | |

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | betterave rouge | 0,1 | pcs | 2,000 | | |
| | huile d'olive | 0,001 | litre | 0,020 | | |
| | sel | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | poivre | 0,0005 | kg | 0,010 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| couper les betterave avec une mandoline | | | |
| mettre sur un plaque de cuisson | | | |
| badigeonner d'huile d'olive, sel, poivre | | | |
| | | | |
| cuisson 150° 14' vérifier la cuisson | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| Qté unité cond | n° matériel |
| N° de lot UCP | |
| 0 | |

| F 7101 corrigé le 17/09/2018 | Plat - filet de barbue | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : | DLC |
|---|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : | |
| Poids net /part | | | |

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | filet de barbue MSC | 0,15 | kg | 3,000 | | |
| | beurre | 0,01 | kg | 0,200 | | |
| | sel | 0,002 | kg | 0,040 | | |
| | poivre | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| assaisonner le filet de barbue(sel, poivre) | | | |
| poeller le filet de barbue coté peau a l'huile d'olive | | | |
| finir la cuisson au four 160° vérifier la cuisson | | | |
| | | | |
| | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Quantité réellement produite | |
| | | | |
| | | Qté unité cond | n° matériel |
| | | | |
| | | | |
| | | N° de lot UCP | |
| | | | |
| | | 0 | |

| F 7101 corrigé le 17/09/2018 | Plat - fondue d'endive aux tomates semi-séchées | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : | DLC |
|---|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : | |
| Poids net /part | | | |

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | endive(chicon) | 1 | pcs | 20,000 | | |
| | tomate sechée | 0,02 | kg | 0,400 | | |
| | sel | 0,002 | kg | 0,040 | | |
| | poivre | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | sucre | 0,003 | kg | 0,060 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| emincer les endives | | | |
| cuire les endives, sel , poivre, sucre | | | |
| ajouter les tomates sechées emincées a la fin de cuisson des endives | | | |
| rectifier l'assaisonnement | | | |
| | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Quantité réellement produite | |
| | | | |
| | | Qté unité cond | n° matériel |
| | | | |
| | | | |
| | | N° de lot UCP | |
| | | | |
| | | 0 | |

F 7101
corrigé le
25/05/2017

# Plat - beurre au vin de Liège

**Traçabilité**

Date de fabrication

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | | portions |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | beurre | 0,025 | kg | 0,500 | | |
| | echalotte | 0,5 | pcs | 10,000 | | |
| | vinaigre de vin | 0,008 | litre | 0,160 | | |
| | vin blanc de liège | 0,008 | litre | 0,160 | | |
| | sel | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | poivre | 0,0005 | kg | 0,010 | | |
| | crème 40% | 0,005 | litre | 0,100 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,950 | 0,0475 | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| couper finement les échalottes | | | |
| faire suer l'échalotte avec le vin blanc et le vinaigre de vin | | | |
| ajouter le beurre, sel poivre | | | |
| ajouter la crème a la fin | | | |
| rectifier l'assaisonnement | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

**Quantité réellement produite**

| Qté unité cond | n° matériel |
|---|---|
| | |

**N° de lot UCP**

0

F 7101

corrigé le

25/05/2017

# Plat - pomme de terre Hasselback

**Traçabilité**

Date de fabrication

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | pommes de terre | 1 | pcs | 20,000 | | |
| | gros sel | 0,002 | kg | 0,040 | | |
| | poivre | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | huile d'olive | 0,001 | litre | 0,020 | | |
| | thym | 0,0005 | kg | 0,010 | | |
| | romarin | 0,0005 | kg | 0,010 | | |
| | paprika | 0,001 | kg | 0,020 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| laver les p de t | | | |
| couper de moitier en fines lamelles les p de t | | | |
| assaisonner, sel, poivre, romarin, thym, paprika et huile d'olive | | | |
| cuisson au four 180° 40' | | | |
| vérifier cuisson | aPRP T7 | T° max 7°c | |
| | aPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

**Quantité réellement produite**

| Qté unité cond | n° matériel |
|---|---|
| | |

**N° de lot UCP**

0

| F 7101 corrigé le 25/05/2017 | Dessert - pommes au caramel beurre salé | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : | DLC |
|---|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : | |
| Poids net /part | | | |

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

| Ingrédients | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
| | pommes | 1 | pc | 20,000 | | |
| | beurre salé | 0,01 | kg | 0,200 | | |
| | sucre | 0,02 | kg | 0,400 | | |
| | Lait concentré | 0,025 | litre | 0,500 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| éplucher les pommes, couper en fines lamelles | | | |
| faire un caramel | | | |
| ajouter le beurre salé | | | |
| ajouter le lait concentré | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| mettre les pommes dans un moule, ajouter le caramel | | | |
| cuisson au four 150° 15' | | | |
| vérifier cuisson | | | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| qte | unité |
| Qté unité cond | n° matériel |
| nombre | |

| N° de lot UCP |
|---|
| |
| 0 |

| F 7101 corrigé le 25/05/2017 | Dessert - glace vanille maison | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : | DLC |
|---|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : | |
| Poids net /part | | | |

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | lait entier | 0,025 | litre | 0,500 | | |
| | jaune œuf | 0,005 | kg | 0,100 | | |
| | sucre | 0,006 | kg | 0,120 | | |
| | gousse vanille | 0,0625 | pcs | 1,250 | | |
| | crème 40% | 0,0103125 | litre | 0,206 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| | | | |
| faire un ruban (sucre œuf) | | | |
| chauffer le lait avec la vanille, laisser infuser | | | |
| mélanger le lait avec le ruban | | | |
| laisser épaissir sans jamais bouillir | | | |
| ajouter la crème | | | |
| | aPRP T7 | T° max 7°c | |
| disposer dans des moules | | | |
| entreposer au congel | | | |
| | | | |
| | | | |
| | aPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| qte | unité |
| Qté unité cond | n° matériel |
| nombre | |

| N° de lot UCP |
|---|
| 0 |

| F 7101 corrigé le 25/05/2017 | Dessert - biscuit aux noisettes | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | portions | |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

**Ingrédients**

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | blanc d'œuf | 0,008 | kg | 0,160 | | |
| | sucre glace | 0,008 | kg | 0,160 | | |
| | farine | 0,008 | kg | 0,160 | | |
| | beurre | 0,008 | kg | 0,160 | | |
| | noisettes | 0,005 | kg | 0,100 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace | | | |
| melanger la farine avec le beurre | | | |
| melanger le mélange blanc œuf avec la farine | | | |
| ajouter les noisettes concassée | | | |
| | | | |
| disposer dans des moules | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| cuisson au four 180° 12' | | | |
| vérifier cuisson | | | |
| | | | |
| | | | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | | | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| Qté unité cond | n° matériel |
| N° de lot UCP | |
| 0 | |

| F 7101 corrigé le 25/05/2017 | Dessert - Garniture | Traçabilité |
|---|---|---|
| | | Date de fabrication |

| A PRODUIRE | 20 | Masque : |
|---|---|---|
| Nombre de parts | 1 | Code thcel : |
| Poids net /part | | |

DLC

Commentaires

| Modes de préparation | Quantités | nbre GN | conditionnement |
|---|---|---|---|
| repas | 20 | | portions |
| | 0 | GN 1/1 INJ de 1l = 15 portions | |
| | 0 | | |
| | 0 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Cuisinier(s)

Ingrédients

| Code | Libellé | Quantité | Unité | pour production | Lot n° | DLC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Raisins secs | 0,01 | kg | 0,200 | | |
| | Ratafia de pomme | 0,01 | litre | 0,200 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,000 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |
| | | | | 0,00 | | |

| Recette | C.C.P. | Normes CCP | Ctrl |
|---|---|---|---|
| faire tremper les raisins dans la ratafia | | | |
| égouter avant le dressage | | | |
| | oPRP T7 | T° max 7°c | |
| | oPRP ETIQUETTE | Etiquetage conforme | |
| | CCP T 7 | t° < 7°c | OK / NC |

| Quantité réellement produite | |
|---|---|
| qté | unité |
| Qté unité cond | n° matériel |
| nombre | |

| N° de lot UCP |
|---|
| 0 |