

## TA garniture 1

N° du Dbm : 1548

Intitulé : TA garniture 1

Professeur : PINTEUR Jérôme

Classe/Action FC : 2 TSB

Type d'activité : R INITIATION 2

Nombre de convives : 40

Nombre d'élèves : 11

Destination des marchandises : CUISINE W

Commentaire livraison :

Commentaire économat : DP peut être 30, dégustation 10, témoin 1

Objectifs / Menu : réaliser 3 garnitures type 1 flan, 1 volume, 1 contenant à partir des légumes du panier

Rubrique	
Famille/Sous-fa	
Préparation pour <b>40 Convives</b>	

Demande théorique initiale avant la saisie des besoins réels.

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
Artichaut Piece	35	Pièce	0,940	32,900	28,79	
Asperge Verte Surgelee	4.5	Kg	4,790	21,555	18,86	
Aubergine Kg	2	Kg	1,500	3,000	2,62	
Basilic Botte	2	Botte	0,820	1,640	1,43	
Carotte Kg grosses pièces	1.5	Kg	0,260	0,390	0,34	
Cerfeuil Botte	1	Botte	0,820	0,820	0,72	
Champignon De Paris Kg	1.5	Kg	2,781	4,171	3,65	
Ciboulette Botte	1	Botte	0,820	0,820	0,72	
Citron Kg	0.75	Kg	1,901	1,426	1,25	
Coriandre Botte	1	Botte	0,375	0,375	0,33	
Courgette Kg	2.5	Kg	0,773	1,932	1,69	
Echalote Kg	0.75	Kg	1,583	1,188	1,04	
Fenouil Bulbe Kg	2.5	Kg	1,500	3,750	3,28	
Oignon	1.5	Kg	0,384	0,575	0,50	
Oignon Fane Botte	6	Botte				
Persil Plat Botte	2	Botte	1,136	2,273	1,99	
Poivron Rouge	1	Kg	2,000	2,000	1,75	
Poivron Vert	1.5	Kg	2,000	3,000	2,62	
Thym / Laurier	1	Botte	1,200	1,200	1,05	
Tomate 35 tomates garniture	2.5	Kg	1,602	4,006	3,50	
Oeufs Frais Piece	36	Pièce	0,088	3,157	2,76	
Oeuf Jaune Litre	1	Litre	3,660	3,660	3,20	
Oeuf Blanc Litre	1	Litre	1,890	1,890	1,65	
Farine T 55	1	Kg	0,430	0,430	0,38	
Fond Blanc Volaille	0.5	Kg				
Huile De Tournesol	2	Litre	1,756	3,512	3,07	
Huile Olive	2	Litre	3,427	6,854	6,00	
Beurre Kg	1.25	Kg	2,750	3,438	3,01	

## TA garniture 1

N° du Dbm : 1548

Intitulé : TA garniture 1

Professeur : PINTEUR Jérôme

Classe/Action FC : 2 TSB

Type d'activité : R INITIATION 2

Nombre de convives : 40

Nombre d'élèves : 11

Destination des marchandises : CUISINE W

Commentaire livraison :

Commentaire économat : DP peut être 30, dégustation 10, témoin1

Objectifs / Menu : réaliser 3 garnitures type 1 flan, 1 volume, 1 contenant à partir des légumes du panier

Rubrique	
Famille/Sous-fa	
Préparation pour <b>40 Convives</b>	

Demande théorique initiale avant la saisie des besoins réels.

Produits / Etapes / Commentaires	Qté Brute	Unité	Coût	Coût total	% Coût	PM
Lait	2	Litre	0,440	0,880	0,77	
Creme Liquide	2	Litre	1,726	3,452	3,02	