

Fiche technique de recette



Une fiche sert à deux choses : produire sans vous appeler, et savoir ce que le produit rapporte. Celle-ci fait les deux sur une feuille.

Recette : _____ Version n° : _____ du : _____

Rendement : _____ pièces de _____ g Prix de vente TTC : _____ € TVA : _____ %

1 Ingrédients et coût matière

Ingrédient ou sous-recette	Quantité	Unité	Prix à l'unité (€)	Coût (€)	Note
Beurre AOP (exemple)	250	g	0,0112	2,80	prix du 12/01
Total matière					à diviser par le nombre de pièces

Prix à l'unité = prix d'achat ÷ quantité achetée, dans l'unité de la recette. Le kilo de beurre à 11,20 € donne le gramme à 0,0112 €. **Coût** = quantité × prix à l'unité.

2 Synthèse

Coût matière total : _____ € Coût par pièce : _____ €

Prix HT par pièce : _____ € Marge brute = (prix HT – coût) ÷ prix HT : _____ %

**Une fiche sans coût, c'est une recette.
Une fiche avec coût, c'est un produit.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Fiche technique : procédé et contrôle

Recette : _____

Version n° : _____



3 Procédé (une action par ligne)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____

4 Temps et main d'œuvre

Temps de fabrication du lot : _____ min Nombre de pièces : _____

Temps par pièce : _____ min Coût horaire chargé : _____ € Coût MO par pièce : _____ €

5 Allergènes présents

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| ☐ Gluten | ☐ Crustacés | ☐ Œufs | ☐ Poissons |
| ☐ Arachides | ☐ Soja | ☐ Lait | ☐ Fruits à coque |
| ☐ Céleri | ☐ Moutarde | ☐ Sésame | ☐ Sulfites |
| ☐ Lupin | ☐ Mollusques | | |

6 Historique des versions

Date	Modification	Effet sur le coût	Par