

NOM Prénom :

CLASSE :

DATE :



C0-INTERVENTION : Cuisine / Mathématiques

ŒUFS COCOTTE DIEPPOISE

Problématique :

A partir de la fiche technique ci-jointe, on souhaite estimer le coût d'une part et établir son prix de vente.

Référentiel des activités professionnelles

Compétences	Connaissances

Programme de mathématiques

Capacités	Connaissances
Calculs commerciaux et financiers	
Calculer un coût total de production, un résultat, un coût marginal.	Coût total de production. Résultat. Coût marginal.

Travail à faire :

- A partir de la fiche technique de fabrication et du prix des denrées, donnée au verso, compléter le tableau correspondant et répondre à la problématique.

Denrées	Unités	Quantité	Prix unitaire (Hors taxe)	Prix total (Hors taxe)
<u>Eléments de base :</u>				
- Oeufs extra-frais
- Beurre
- Crème
<u>Garniture :</u>				
- Moules bouchot
- Crevettes roses
- Echalotes
- Vin blanc
- Crème liquide
- Beurre
<u>Décor :</u>				
- Persil frisé
<u>Assaisonnement :</u>				
- Sel fin
- Poivre blanc

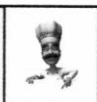
Total denrées
Assais. 2%
Coût matières total

Conclusions :

Coût HT (Hors taxes) :

Coefficient :

Prix de vente HT par portion :



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ : Œufs cocotte Dieppoise

**Nbre portions :
8**

Explication commerciale :

Œufs cuits au bain-marie dans une petite cocotte en porcelaine beurrée, le blanc est à peine coagulé. Le jaune est juste chaud et crémeux, il est entouré d'un mélange de crevettes et moules liées à la sauce vin blanc

DENREES	Unité	Quantité	ETAPES ET TECHNIQUES
Eléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrir et ébarber les moules ✓ Façon marinière 2. Réaliser la sauce vin blanc 3. Décortiquer les crevettes roses 4. Réaliser le mélange, sauce vin blanc, moules et crevettes 5. Marquer les œufs en cuisson <ul style="list-style-type: none"> ✓ Beurrer les cocottes. ✓ Assaisonner légèrement l'intérieur. ✓ Casser les œufs dans une soucoupe et les verser délicatement dans les ramequins sans crever les jaunes. ✓ Disposer les cocottes dans un bain-marie et verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié de la hauteur des cocottes. ✓ Cuire à découvert dans un four doux (150 à 160 °C) pendant 5 à 6 min suivant l'épaisseur des cocottes. ✓ Surveiller attentivement la cuisson, seul le blanc doit être juste coagulé, le jaune devant rester crémeux. ✓ Mettre la garniture autour des œufs en sortie de four 6. Dresser les œufs cocotte
- œufs extra-frais	pièce	16	
- beurre	kg	0,040	
- crème	l	0,40	
Garniture			
- moules bouchot	kg	0.400	
- crevettes roses	kg	0.200	
- échalotes	kg	0.050	
- vin blanc	l	0.080	
- crème liquide	l	0.080	
- beurre	kg	0.050	
Décor			
- persil frisé	kg	0,040	
Assaisonnement			
- sel fin		PM	
- poivre blanc		PM	

MATERIEL DE PREPARATION

Coutellerie et petits ustensiles

Matériel de préparation et de débarrassage

Petit matériel de cuisson

PRESENTATION

