

Site :

Date :

## Grille de pesées : MENU

Onglet de la  
feuille de calcul  
correspondant :

	Quantités fin de préparation			Évaluation gaspillage		Restes conservés	
	Poids total d'une unité* (avec contenant) (kg)	Tare (contenant seul) (kg)	Nombre d'unités en début de service	Quantités restantes en fin de service <b>A JETER</b>		Quantités restantes en fin de service <b>A CONSERVER</b>	
				NON entamé (unités)	Entamé (kg)	NON entamé (unités)	Entamé (kg)
Salade + Pommes de terre	0,360 0,350 0,380 ..... .....	0,27	138 assiettes individuelles	3 assiettes ..... .....	0 ..... .....	18 assiettes ..... .....	0 ..... .....
Salade de pâtes	3,210 3,540 3,300 ..... .....	1,25	6 plats	0 ..... .....	1,950 kg ..... .....	1 plat ..... .....	0 ..... .....
Colin	4,600 4,750 ..... ..... .....	1,4	8 bacs gastro	0 ..... .....	0 ..... .....	1 bac gastro ..... .....	1,9 kg ..... .....
Poulet	5,500 5,250 ..... ..... .....	1,4	7 bacs gastro	0 ..... .....	0 ..... .....	0 ..... .....	0 ..... .....

Site :

Date :

Aubergines	8,3 7,9 ..... ..... .....	1,4	5 bacs gastro	0 ..... .....	2,3 kg ..... .....	0 ..... .....	6,2 kg ..... .....
Tomates provençales	6,4 6,9 ..... ..... .....	1,4	5 bacs gastro	0 ..... .....	0 ..... .....	0 ..... .....	0 ..... .....
Fromage blanc	0,125 ..... ..... ..... .....	0	350 yaourts individuels	0 ..... .....	0 ..... .....	110 yaourts ..... .....	0 ..... .....
/	..... ..... ..... ..... .....	.....	.....	..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....
Ananas	0,550 0,490 0,570 ..... .....	0,25	208 assiettes individuelles	3 assiettes ..... .....	0 ..... .....	12 assiettes ..... .....	0 ..... .....
Mousse au chocolat	0,155 0,157 0,158 .....	0,11	265 ramequins	2 ramequins ..... .....	0 ..... .....	20 ramequins ..... .....	0 ..... .....

\***unité** : selon votre mode de service, une unité peut correspondre à un plat/bac gastronomique (1plat pour une table complète, 1plat pour un salad'bar, 1plat qui va permettre de servir plusieurs personnes) ou à une préparation individuelle (1 yaourt, 1 entrée individuelle, 1 assiette si c'est un service à table, 1 portion de fromage,

Site :

Date :

1 dessert...).

\*\*contenant : assiette, bol, bac, ramequin, saladier...

## DECHETS INEVITABLES

	<i>Quantités fin de préparation + Évaluation gaspillage</i>		<i>Évaluation gaspillage</i>		<i>Restes conservés</i>	
	Poids du déchet inévitable (kg)	Nombre de portions contenant ce déchet en début de service	Nombre de portions restantes, contenant ce déchet, en fin de service <b>A CONSERVER</b>	Nombre de portions restantes, contenant ce déchet, en fin de service <b>A JETER</b>		
Cuisse de poulet	0,09	200 cuisses de poulet	0	0		
Peau d'ananas	0,08	208	12	3		
Elément 3	.....	.....	.....	.....		
Elément 4	.....	.....	.....	.....		
Elément 5	.....	.....	.....	.....		

## PAIN

	<i>Restes conservés</i>		
	Poids de départ* (kg)	Poids final** (kg)	Tare*** (kg)
<b>PAIN A CONSERVER EN FIN DE SERVICE</b>	0	2,3	0,1
	.....	.....	.....
	.....	.....	.....

\* si vous utilisez un sac poubelle dans lequel on a déjà jeté des éléments. Si vous utilisez un sac poubelle neuf, notez 0.

\*\* poids du sac poubelle une fois que la totalité des déchets ait été jetée.

\*\*\* poids du contenant si le sac poubelle est pesée avec une poubelle ou porte poubelle OU poids de la personne réalisant la pesée si elle se pèse avec la poubelle sur un pèse-personne.