

Produits cuisinés

A remplir par le chef cuisinier

Objectifs :

- établir le prix moyen d'un menu
- connaître le types de produits cuisinés (frais, surgelés, conserves...)

Quand :

- grille à distribuer dans l'idéal une semaine à l'avance

Fréquence :

- 1 fiche par repas

Conseils :

- remplir cette fiche le plus précisément possible de façon à obtenir une évaluation financière des déchets alimentaires la plus proche de la réalité

Date :

Nombre total de repas préparés :

Onglet de la feuille de calcul correspondant : Quantités produits non cuisinés + prix

ENTREES

| Ingrédients | Type de produit (frais, conserve, surgelé, poudre...) | Quantités (unités)* | Poids total utilisé (kg)** ou Poids par unité (kg)** | Prix /kg*** ou Prix /unité*** |
|-----------------|---|---------------------|--|-------------------------------|
| Salade Batavia | frais | 10 | 0,300/unité | 0,38€ /unité HT |
| Pommes de terre | frais | / | 9kg total | 0,5€ /kg HT |
| Pâtes | | / | 8kg total | 1,0 /kg HT |
| Tomates | frais | / | 2,5kg total | 0,88 /kg HT |
| Thon | conserve | 1 | 1,8/unité | 10,57 /unité HT |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

PLATS

| Ingrédients | Type de produit (frais, conservé, surgelé, poudre...) | Quantités (unités)* | Poids total utilisé (kg)** ou Poids par unité (kg)** | Prix /kg*** ou Prix /unité*** |
|-------------|---|------------------------|--|-------------------------------------|
| Colin | surgelé | / | 33kg total | 9,20€ /kg HT |
| Poulet | frais | 200 cuisses | 150g/cuisse | 3,8€ /kg HT |
| Aubergines | surgelé | / | 37kg total | 1,52€ /kg HT |
| Tomates | frais | / | 32kg total | 0,88 /kg HT |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

PRODUITS LAITIERS

| Ingrédients | Type de produit (frais, conservé, surgelé, poudre...) | Quantités (unités)* | Poids total utilisé (kg)** ou Poids par unité (kg)** | Prix /kg*** ou Prix /unité*** |
|---------------|---|------------------------|--|-------------------------------------|
| Fromage blanc | | 350 | 0,125kg/ unité | 0,18€ /unité |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

DESSERTS

| Ingrédients | Type de produit (frais, conserve, surgelé, poudre...) | Quantités (unités)* | Poids total utilisé (kg)** ou Poids par unité (kg)** | Prix /kg*** ou Prix /unité*** |
|-----------------|---|---------------------|--|-------------------------------|
| Ananas | frais | 52 | 1,8kg/unité | 1,9€/unité |
| Mousse chocolat | préparation | 12 | 1kg /unité | 13,44€ /kg HT |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

PAIN

| Quantités (unités)* | Poids par unité (kg)** | Prix /kg*** ou Prix /unité*** |
|----------------------|------------------------|-------------------------------|
| 10 pains entiers | 0,5kg /unité | 0,9€/ unité |
| 15 pains céréales | 0,5kg /unité | 2,60€/ kg |
| 70 pains individuels | 0,060kg /unité | 0,20€/ unité |

*Si vous achetez des produits à l'unité.

**Poids total utilisé : si vous n'achetez pas à l'unité

**Poids par unité : si vous achetez à l'unité

***Prix au kg : si vous n'achetez pas à l'unité

***Prix/unité : si vous achetez à l'unité