

# PACT 2015

## Pièce traiteur froide

**Titre :**

Charcuterie :

Candidat :

### Fiche Technique

*(ce document est la méthode professionnelle pour chiffrer le coût d'une recette afin d'en calculer le prix de vente)*

Désignation	Qté	Px au kilo	Px/p
Pintade :	g	€	€
Foie gras :	g	€	€
Cresson :	g	€	€
Farce de porc :	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
	g	€	€
<b>Poids total &gt;</b>	<b>g</b>	<b>Coût total &gt;</b>	<b>€</b>

### Réalisation - Progression de la recette

