Outils informatique à notre service (430-1XX-ME)

Papilles et pupilles (430-2XX-ME).

8 — Élaborer et standardiser une recette (0486).

Standardisation : un puissant outil de gestion (330-2XX-ME)

(1) Effectuer la recherche de recettes de référence (étape numéro 2 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 1.1 Recherche efficace de livres et de répertoires.
- 1.2 Utilisation efficace de moteurs de recherche.
- 1.3 Consultation efficace des sources documentaires.
- 1.4 Prise en compte judicieux de l'actualité.
- 1.5 Prise en compte des tendances en matière de consommation.
- 1.6 Prise en considération concrète des contraintes liées au budget et aux limites de l'organisation.

(2) Concevoir, rédiger et nommer une recette (étape numéro 2, 3 et 4 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 2.1 Respect fidèle des règles de rédaction.
- 2.2 Respect fidèle de la terminologie.
- 2.3 Calcul exact des quantités métriques au regard du poids et du volume.
- 2.4 Prise en considération pertinente des contraintes de la clientèle.

(3) Déterminer un profil culinaire pour les mets élaborés (étape numéro 1 et 2 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 3.1 Établissement juste de la grosseur de la portion.
- 3.2 Détermination juste de l'équipement à utiliser en fonction des quantités à produire.
- 3.3 Détermination juste de la présentation des mets.

(4) Préciser et vérifier les indications de qualité de la nouvelle recette (étape 5 et 6 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 4.1 Estimation juste de la valeur nutritionnelle de la recette.
- 4.2 Choix pertinent des caractéristiques sensorielles.
- 4.3 Contrôle minutieux des risques d'allergies.
- 4.4 Adaptation garantie et fiable aux contraintes spécifiques de certaines clientèles.

(5) Calculer le coût de la recette (étape numéro 7 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 5.1 Calcul précis des rendements.
- 5.2 Calcul précis du coût des ingrédients.
- 5.3 Calcul précis du coût par portion.

(6) Tester la recette selon un processus d'expérimentation (étape numéro 5 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 6.1 Application méticuleuse du protocole d'expérimentation.
- 6.2 Mesure des résultats de la recette en fonction des objectifs fixés.
- 6.3 Correction et validation efficaces de la recette expérimentée.

(7) Consigner la recette (étape numéro 12 du processus de standardisation).

Critères de performance :
- 7.1 Sélection pertinente de l'information à communiquer dans la recette.
- 7.2 Enregistrement efficace et sans erreur de la recette dans un fichier.