الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Recette standardisée et identité du plat

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8513	Scan to verify the article
Article code –	**Protection number** –	
Reference —		

Quels éléments fixer pour maintenir la régularité d’un plat, et comment documenter les substitutions de saison et le rendement réel ?

La recette conserve la promesse

Deux restaurants peuvent servir une soupe du même nom. Leur clientèle reconnaît pourtant une texture, une présentation et une portion particulières. La fiche donne à l’équipe un repère commun au-delà de la mémoire d’un seul cuisinier.

Consigner ce qui change

La fiche précise les quantités, la méthode, le rendement prévu et la portion. Si un ingrédient déterminant change, on peut consigner la substitution et ses effets. Un restaurant définit ses propres objectifs de service.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

L’écart apparaît dans le rendement réel

Si la fiche prévoit dix portions d’une taille donnée et que la production en donne huit, l’écart peut tenir à la recette, à l’exécution ou au portionnement. Le rendement réel rend cet écart visible.

Où se situe la limite d’une substitution ?

Un changement de fournisseur de tomates peut laisser une soupe proche de son profil habituel si le résultat reste dans la plage retenue par l’équipe. Une nouvelle méthode peut obliger à revoir la texture et le rendement. Une fiche claire distingue la spécification de l’ingrédient de la qualité recherchée dans le plat fini. Les deux aident à examiner la substitution.

Multiplier les quantités ne suffit pas

Une production plus importante peut perdre une proportion différente par évaporation si la profondeur, la surface ou la durée de cuisson changent. Le service peut également ralentir. Si une production doublée fournit moins de portions que prévu, peser le résultat et les portions réelles permet de distinguer un rendement inférieur d’un service plus généreux.

De la fiche au suivi des versions

Lorsqu’un plat de saison change, deux équipes peuvent encore disposer de versions différentes. Une date d’application et un relevé des modifications permettent de savoir quelle recette a servi tel jour. Si un retour concerne la texture, l’équipe peut examiner la version, le fournisseur et l’exécution avant de modifier à nouveau la fiche. Celle-ci conserve alors l’évolution du plat et permet de comparer directement les versions.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel