

SESSION 2015

**CAPET
CONCOURS EXTERNE**

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

**COMPOSITION DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

Chez Jeannot

Le sujet comporte 13 pages. Dès que celui-ci vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
L'énoncé est composé de cinq dossiers dépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

Sommaire	Page
Composition du dossier	2
Contexte professionnel	3
Dossier 1 - Définition d'un concept de restauration	4
Dossier 2 - Calcul du coût matières et développement durable	4
Dossier 3 - Étude technique du système de restauration	5
Dossier 4 - Technologie, hygiène et formation	6
Dossier 5 - Ingénierie de restauration	6

Dossier documentaire		Page
Annexe 1	Tendances de la restauration française hors domicile, la restauration française de demain vue par 50 experts	7 à 8
Annexe 2	Étude économique sur le secteur de la restauration (extraits)	9 à 12
Annexe 3	Fiche technique de la recette « Bavaroise chocolat blanc-pistache »	13

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées ou adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

Contexte professionnel

Vous êtes un (e) jeune chef (fe) de cuisine dynamique et créatif (ve). Après avoir travaillé en cuisine dans de grands établissements de renom, et ce à tous les postes, en cuisine comme en pâtisserie, vous décidez de créer votre propre activité de restauration.

Votre conjoint (e) qui possède également une formation supérieure en hôtellerie – restauration est partant (e) pour se lancer dans cette aventure. Son importante expérience professionnelle dans le service en salle, au sein de grandes maisons, lui permettra d'assurer la commercialisation de vos prestations culinaires.

Votre banque est décidée à vous accompagner dans votre projet commun dans la mesure où vos expériences professionnelles précédentes vous ont permis de constituer un capital déjà conséquent, même s'il n'est pas suffisant.

Il est prévu, une fois votre dossier déposé à la banque pour financer l'acquisition des locaux que vous avez décidé d'acquérir, qu'un employé en reconversion professionnelle commence sa formation pratique comme commis de cuisine.

Vous attachez beaucoup d'importance à votre région d'origine. C'est pourquoi votre projet d'implantation se réalisera en région Rhône-Alpes au cœur d'Annecy le vieux, dans un ancien restaurant qui a été fermé de nombreux mois, pour cause de rénovation et de mise aux normes dans des locaux historiques.

Afin de parfaitement appréhender l'état du marché actuel de la restauration (connaissance du tissu économique local, identification des concepts de restauration existants, études de marché existantes, ...), vous décidez de consulter la Chambre de Commerce et d'Industrie de cette région ainsi que des consultants en marketing hôtelier.

Travail demandé

Les différents dossiers proposés ci-après vous permettront de définir progressivement les contours de votre future entreprise :

- Dossier 1 - définition d'un concept original.
- Dossier 2 - création d'une carte innovante.
- Dossier 3 - gestion du coût matières premières prévisionnel.
- Dossier 4 - formation du personnel de production.
- Dossier 5 - ingénierie de restauration.

DOSSIER 1 – Définition d'un concept de restauration

Vous avez constitué une base documentaire à partir de plusieurs sources et d'échanges avec des consultants. En annexe, vous trouverez une synthèse des grandes tendances de la restauration française hors domicile ainsi qu'une étude économique du secteur de la restauration française.

- 1.1 À partir de ces documents et de vos connaissances, définissez un concept de restauration en justifiant vos choix et orientations.
- 1.2 Pour étoffer le concept de restauration que vous venez de définir, vous mènerez une réflexion structurée en vous attachant plus particulièrement à caractériser et à justifier les informations stratégiques qui le composent : nom de l'entreprise, logo, caractéristiques et ambiance de la salle de restaurant, définition de l'offre tarifaire proposée, proposition de formules de restauration adaptées, identification du concept de fabrication, ...

DOSSIER 2 – Calcul du coût matière et développement durable

Depuis le début de vos contacts, votre interlocuteur à la banque est séduit par votre nouveau concept de restauration. Il vous demande, pour faciliter l'accord du comité d'octroi des prêts, d'étoffer votre dossier. Il suggère même d'inclure dans votre nouveau concept un axe développement durable car il pense que cela devrait vous permettre d'obtenir de meilleures conditions de prêt.

- 2.1 Après avoir identifié le contenu d'une formule binaire à choix (menu du jour pour le déjeuner), vous évaluez le coût matière maximal pour chacun des plats (1 entrée, 1 plat, 1 dessert).

Illustrez vos réponses à l'aide d'un document de gestion adapté permettant de comprendre vos choix notamment au niveau du produit principal, de sa qualité, de son grammage et de son prix.

- 2.2 Comment pouvez-vous inclure la notion de développement durable dans votre concept de restauration ?
- 2.3 Expliquez les pistes de travail à mettre en place dans votre entreprise puis identifiez les gains et contraintes en résultant.

DOSSIER 3 – Étude technique du système de restauration

Afin de compléter votre dossier sur le nouveau concept de restauration que vous souhaitez mettre en place, vous décidez d'étudier maintenant votre future production culinaire.

- 3.1 Pour compléter l'étude de votre concept de restauration présenté dans le dossier 1, exposez les qualités techniques que vous souhaitez valoriser (concept de fabrication, modes de cuisson, processus de production avec les moyens de conditionnement, concept de distribution). Vous tiendrez compte des contraintes économiques actuelles : gestion du coût matières premières, gestion optimisée des frais de personnel, recherche accrue de la productivité en cuisine, ... et vous justifierez vos choix.

Votre production culinaire étant maintenant mieux définie, il vous faut passer à la création de votre carte des mets.

- 3.2 Pour préciser le concept de restauration défini précédemment, vous imaginez une « signature » garantissant un standard de qualité spécifique à votre entreprise.

Cette signature culinaire sera emblématique de vos productions et devra apparaître dans l'extrait de la carte des mets que vous devrez préparer.

Cet extrait de carte comprendra 2 entrées, 3 plats et 2 desserts. Pour chaque plat, vous préciserez l'intitulé du plat, les produits utilisés et leurs degrés d'élaboration, la source principale d'approvisionnement, les techniques employées et la présentation lors de l'envoi.

DOSSIER 4 – Technologie, hygiène et formation

Lors de l'une de vos expériences professionnelles, vous aviez apprécié la finesse d'une préparation en pâtisserie, la « Bavaroise au chocolat blanc pistache ».

Vous aviez pris soin d'en conserver la fiche technique présentée en annexe. Vous souhaiteriez la mettre en place dans votre carte de desserts tout en maîtrisant la qualité technique et bactériologique de cette préparation.

- 4.1 Créez un document afin de mener une analyse des risques techniques et bactériologiques. Quels sont les éléments permettant une meilleure maîtrise de la conservation dans le temps des ingrédients utilisés.

Vous avez embauché un commis de cuisine qui est en reconversion professionnelle. Son expertise en matière de techniques culinaires n'est pas encore très importante mais il est de bonne volonté. Afin de lui faire acquérir un peu d'autonomie au travail, vous décidez, dans le cadre des préparations à base de mousses et bavaroises, de mettre en place un document de formation clair et précis à son intention.

- 4.2. Réalisez ce document qui a pour objectif de pallier les risques techniques, chimiques et bactériologiques.

DOSSIER 5 – Ingénierie de restauration : analyse des besoins en matériels

Vous souhaitez réaménager la partie pâtisserie de la cuisine existante afin d'optimiser les espaces et d'ainsi faciliter les opérations de production et de distribution.

- 5.1. Menez une analyse fonctionnelle de cette zone et présentez les besoins en matériel de production et de distribution. Justifiez vos réponses en présentant vos critères de choix.

Annexe 1 - Tendances de la restauration française hors domicile, la restauration française de demain vue par 50 experts

Avant de dévoiler les tendances européennes et mondiales lors du Sirha World Cuisine Summit, 50 experts dévoilent leur vision de la restauration française. Ce qu'il faut retenir.



Le paradoxe français : une vision politiquement correcte de la restauration

En 2011/2012, le record d'ouvertures en France revient à Subway ou La Pataterie. Pour satisfaire une pause déjeuner plus courte, le hamburger gourmet, les nuggets de poulet ou les nouilles chinoises deviennent un plat de consommation courante. Et pourtant, les experts de la restauration française continuent d'annoncer le retour en force d'une cuisine authentique faite avec des produits frais et de saison, de confirmer l'attente des consommateurs pour des plats innovants et originaux et de prévoir le développement à long terme d'une cuisine gastronomique saine et équilibrée. Pour 80 % d'entre eux, la gastronomie française reste même porteuse d'avenir.

Ce décalage est-il un refus des experts d'admettre les évolutions du marché en contradiction avec leurs souhaits ou bien une réelle perception visionnaire de la restauration française de demain ? En allant plus loin, la France est-elle encore le garant d'un modèle de cuisine dont le Monde peut s'inspirer ?

Les quatre grandes tendances actuelles de la restauration française

Vues par ces experts, les attentes des consommateurs ont été réparties en quatre principales tendances par la société d'étude Krealinks. Pour répondre au contexte de crise, mais également pour satisfaire des consommateurs de plus en plus exigeants, les « tendanceurs » proposent une série de recommandations pratiques que peuvent mettre en place les établissements :

1. Le naturel, le sain, le bio, le locavore

Le souhait de retrouver des produits sains et riches en goût dans les plats. Une sensibilisation aux origines liées à un terroir ancré dans le régional qui respecte le rythme des saisons. Une volonté de retour au « bien manger » et à une cuisine plus équilibrée.

Les conseils des experts :

- Démocratiser la gastronomie et l'art de manger sain avec des ateliers de cuisine, ainsi qu'une éducation en gastronomie des enfants dès le plus jeune âge ;
- Utiliser des produits frais, d'origine locale, bien cuisinés et le dire ;
- Définir des menus plus courts, plus explicites, évolutifs, créatifs et sains ;
- Garantir la traçabilité des ingrédients.

2. Une restauration rapide plus saine et plus thématisée

Le fait de pouvoir répondre aux contraintes de temps des consommateurs tout en proposant une offre plaisir plus équilibrée. Un repas de midi qui doit faire rimer rapidité et nomadisme avec qualité et santé.

Les conseils des experts :

- Réconcilier rapidité et bien manger avec des formules équilibrées à emporter ou manger sur le pouce ;
- Imaginer de nouveaux concepts de restauration plus ludiques.

3. L'innovation dans les techniques culinaires

L'innovation recherchée par les consommateurs peut trouver sa source dans la cuisine « fusion », les produits intelligents et polyvalents, le savoir-faire pointu des grands cuisiniers, l'évolution des méthodes et des équipements de préparation et de conservation.

Les conseils des experts :

- Proposer des cartes simples, courtes et renouvelées fréquemment ;
- Travailler l'appétence visuelle et gustative ;
- Créer de la surprise, de l'émerveillement, de l'envie.

4. L'intégration du développement durable dans la restauration et les services associés

Globalement, le développement durable devra trouver sa place en restauration avec l'utilisation de produits locaux, le respect des saisons, l'utilisation de matériaux recyclés ...

Les conseils des experts :

- Garantir la traçabilité des ingrédients ;
- Organiser des modes d'approvisionnement en circuits courts, axés sur les producteurs locaux ;
- Favoriser l'intégration des nouvelles technologies (Internet, Smartphones) ;
- Promouvoir la bistronomie.

Source : étude pour le Sirha World Cuisine Summit réalisée par la société d'études Krealinks, entre mai et août 2012, auprès de 50 experts, tous en lien avec la restauration hors domicile)

Annexe 2 – Étude économique du secteur de la restauration (extraits)

Importance de la filière Restauration dans l'économie

Le poids économique que représente la filière de la restauration commerciale dans l'économie française est largement connu : 50 milliards d'euros de chiffre d'affaires, cinquième secteur pourvoyeur d'emplois, grand créateur d'entreprises.

Le poids que la filière représente dans son écosystème est déjà sensiblement moins connu. Cette dernière joue pourtant un rôle clé dans l'agriculture, la pêche, la viticulture, mais aussi dans le tourisme ou l'industrie agroalimentaire.

Mais c'est surtout dans les sphères autres qu'économiques, que le rôle pris par la restauration commerciale reste méconnu. La filière est ainsi un acteur clé dans l'aménagement du territoire et dans le dynamisme des petites communes.

Elle constitue en outre l'un des facteurs d'attractivité touristique de la France.

Dans le domaine social, elle joue aussi un rôle majeur d'intégrateur social, surtout chez les jeunes et les personnes sans qualification et propose, en parallèle, des formations qualifiantes.

Les défis de la filière Restauration

La filière est néanmoins aujourd'hui confrontée à de nombreux défis, qu'elle doit relever pour garantir son dynamisme sur le long terme.

Le premier réside dans la performance des acteurs de la filière, surtout des petits : face à des charges, surtout de main d'œuvre, qui s'alourdissent continuellement, nombreux sont les restaurateurs qui répondent par une hausse des prix, souvent supérieure à l'indice général des prix. Peu s'inscrivent dans une démarche de renforcement de leur gestion ou dans la mise en place de démarches commerciales. Or, sur le long terme, cette pratique n'est pas viable, et mènera à détourner le consommateur de ce type de consommation, surtout en période de morosité économique.

Le second repose sur la nécessaire prise en compte des évolutions des modes de consommation, afin de s'y adapter. Il s'agit donc pour les acteurs de cibler davantage leur clientèle (en termes de prix, de type de repas – plaisir ou de nécessité -, d'expérience à faire vivre, de qualité, etc.) et de s'adapter en continu à leurs attentes, qui évoluent vite.

Le troisième défi est celui de l'innovation : tirer profit des innovations existantes est un levier fort de compétitivité, d'attractivité et de performance.

Inciter l'ensemble des acteurs à relever ces défis passe par une organisation renforcée de la filière, avec un rapprochement entre les fédérations. La profession est en effet actuellement trop dispersée et atomisée pour peser en interne et en externe à minima autant que le poids économique et social de la filière pourrait le permettre.

Un transfert relatif de clientèle de la restauration traditionnelle vers la restauration rapide

La restauration rapide prend une place centrale au sein de la restauration commerciale : en 2009, la restauration à table ne représentait plus que 27% de la fréquentation de la restauration commerciale. Son développement est axé sur :

- un accroissement du nombre de ses établissements qui a pratiquement doublé entre 1999 et 2009 (1 établissement pour 3 établissements de restauration traditionnelle en 2009 contre un pour 6 en 1993) ;
- une hausse significative de son chiffre d'affaires qui a progressé au rythme de 5% par an sur une période de dix années consécutives. Sur la décennie 2000, le chiffre d'affaires de la restauration rapide a ainsi progressé 2,5 fois plus rapidement que celui de la restauration traditionnelle ;
- un renforcement de l'activité lié, d'une part, à un contexte de baisse du pouvoir d'achat, la restauration rapide proposant un ticket moyen trois fois inférieur à la restauration traditionnelle, d'autre part, à la prise en compte des évolutions concernant les nouveaux modes de consommation avec notamment un développement du nomadisme alimentaire et un raccourcissement des pauses déjeuner. Les salariés consacrent désormais 22 minutes en moyenne à leur pause déjeuner, contre plus d'une heure et demie il y a vingt ans.

Accroître la qualité, la créativité, l'accueil, promouvoir l'authenticité

Mettre davantage l'accent sur la qualité (gustative, nutritionnelle, d'accueil,...), quel que soit le type de restauration, en lien avec les attentes clients.

- Adapter la carte en fonction des produits de saison : formule du marché...
- Adapter son offre aux attentes des consommateurs (offre déjeuner).

Renforcer la créativité, que ce soit dans l'assiette ou via des animations isolées ou communes telle l'opération «Tous au restaurant » organisée en 2010. « Le consommateur a changé. Il ne va plus au bistrot pour se désaltérer, mais pour y trouver un cadre, un accueil, une prestation », JJ. Mespoulet, Président de la Fédération nationale des boissons

Améliorer l'accueil. « L'avantage de l'indépendant par rapport à la chaîne, c'est l'esprit, la poignée de main du patron », représentant de fédération. L'humain a son importance, et il est intéressant de capitaliser sur cette dimension :

- « Accueillir le client de manière aimable, souriante, courtoise, chaleureuse, en utilisant des formules de politesse adaptées ».
- « Renseigner, conseiller et répondre aux clients de façon précise et complète, avec toutes les informations nécessaires ».
- « Assurer un service à table efficace et attentionné ».

Accroître la fidélité des clients via la mise en place de cartes de fidélité.

- Développer le titre de « Maître Restaurateur », soumis à audit et attribué aux restaurants garantissant une « cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité par une équipe de professionnels de la restauration ».

Remarque : depuis quelques temps, la tendance est à un retour aux indépendants, suivant le modèle du regain des commerces alimentaires de proximité versus les GMS ; à la recherche d'authenticité, ces consommateurs privilégient les circuits courts, les produits de proximité cuisinés sur place.

Une restauration utilitaire, « quotidienne de nécessité », dominée par la restauration rapide :

La restauration rapide a connu un formidable essor (chiffre d'affaires en hausse de +5% par an sur la décennie 2000, soit une progression 2,5 fois plus importante que celle de la restauration traditionnelle) reposant sur plusieurs grandes mutations de la société :

- Féminisation de l'emploi et éloignement croissant du lieu de travail, d'où un moindre retour au domicile pour le repas du midi en semaine (29% des personnes interrogées en 2011 contre 34% en 2009).
- Sensibilité accrue aux prix, exacerbée par la crise. Or, la restauration rapide propose des prix souvent plus attractifs que la restauration traditionnelle.
- Course après le temps : à date, les salariés ne consacrent plus que 22 minutes en moyenne à leur pause déjeuner.
- Nomadisme alimentaire : les Français utilisent de plus en plus leur pause déjeuner pour effectuer des activités autres (sport, courses, etc.).
- Multiplication des prises de repas tout au long de la journée.

La restauration rapide est confrontée à des enjeux non seulement économiques, mais aussi qualitatifs : goût, équilibre et renouvellement constant.

Une restauration « festive », occasionnelle, dominée par la restauration traditionnelle :

Il s'agit d'une consommation plaisir avec service à table. Dans ce type de consommation, le consommateur est en attente :

- d'une cuisine authentique, plus élaborée que dans la restauration rapide ;
- d'un service particulièrement attentionné ;
- d'une ambiance, d'un cadre agréable.

En période de conjoncture morose, ce type de restauration est arbitré par le consommateur en supprimant ou reportant la sortie. La consommation de ce type de restauration dépend de l'indice de confiance. A l'inverse, en restauration rapide, plus utilitaire, l'arbitrage se fera davantage via le montant du ticket moyen (par exemple : consommation d'un plat au lieu de plat + dessert, consommation d'un sandwich au lieu d'un plat...). La consommation dépend du pouvoir d'achat.

A l'instar des secteurs de la grande distribution ou de l'habillement, nous constatons dans la restauration une désaffection, par segment, pour l'offre de milieu de gamme au profit du haut et de l'entrée de gamme :

- soit une offre qui ne répond pas à la consommation utilitaire du déjeuner (ticket moyen élevé, restauration assise en décalage avec la montée du nomadisme alimentaire) ;
- soit une offre qui ne répond pas à la recherche de festivité du consommateur.

Les restaurateurs ont pour enjeu de choisir une cible et un positionnement clair sur un ou plusieurs segments : rapide et peu cher ou généreux et authentique. Ce choix impliquant de profondes mutations opérationnelles : formation du personnel, agencement et dimensionnement des cuisines, gestion des flux, approvisionnement matières,...

Les Français sont de plus en plus exigeants en matière de qualité nutritionnelle, gustative et de sécurité alimentaire :

- Qualité des produits :
 - o recherche de produits labellisés, savoureux, équilibrés, ...
 - o recherche de produits de proximité, en circuit court
- Nous assistons à un retour de l'authenticité et du terroir.
- Qualité de service : accueil, service à table ...
- Sécurité alimentaire.

Ainsi, selon l'enquête Atout France/BVA/José-Pierre Cholvy sur les pratiques des Français en restauration :

- Outre le prix, les critères de sélection d'un établissement sont « l'assurance de produits frais et cuisinés sur place » et « la qualité de l'accueil, du service ».
- Selon les personnes interrogées, un label de qualité devrait assurer « l'utilisation de produits majoritairement frais et cuisinés sur place » (36% en première citation et 83% en citation globale), « le savoir-faire du cuisinier et de ses équipes », « un accueil chaleureux et un service professionnel », « l'affichage et la garantie de l'origine des produits utilisés », « l'aménagement du cadre », etc.

Cette tendance est à l'origine du développement de titres tels que celui de « Maîtres Restaurateurs » et d'innovations dans la restauration rapide :

- Lancement de partenariats avec des chefs culinaires, comme ceux de La Boîte à Pizza en août 2010 et de La Croissanterie en mai 2011 pour développer des recettes premiums.
- Création de concepts de sandwicherie / saladerie davantage haut de gamme : Cojean, Exki, Bert's, etc.
- Ouverture d'enseignes de restauration rapide par de grands chefs : Marc Veyrat (Cozna Vera), Guy Martin (Miyou), Paul Bocuse (Ouest Express), etc.
- Lancement d'enseignes monoproducts conférant une image de spécialiste : bars à soupes, smoothies, bagels...

C'est une tendance que les restaurateurs indépendants auraient intérêt à exploiter pour se démarquer des établissements structurés.

Une recherche d'expérience en salle via un concept, le cadre, l'ambiance

Le consommateur est de plus en plus en attente d'émotions, d'originalité. C'est pourquoi, outre la qualité des plats servis, le restaurant doit également être vigilant aux différents leviers permettant d'influer sur l'expérience client :

- Théâtralisation du décor / Création d'un univers, d'une identité forte
- Ambiance / Convivialité
- Sonorisation
- Identité olfactive
- Comportement du personnel
- Temps de service

« On ne fidélisera plus le consommateur en se contentant de le satisfaire. Il faut désormais le faire entrer dans une fonction symbolique (me procurer de l'émotion) ».

Nous attirons l'attention sur les phénomènes de mode liés au lancement de nouveaux concepts : un concept original est généralement exposé au risque de lassitude. Il est donc nécessaire d'être en mesure de gérer le renouvellement, notamment en étant attentif aux concepts développés à l'étranger.

Une recherche d'expérience dans l'assiette.

Source : *Fonds de Modernisation de la Restauration (Février 2012)*

Annexe 3 - Fiche technique de la recette « Bavaoise chocolat blanc - pistache »

<i>BAVAROISE CHOCOLAT BLANC - PISTACHE</i>			Proportions pour 15 couverts
Lait	kg	0,125	<p>Porter à ébullition le lait et la crème. Infuser la vanille et le gingembre.</p> <p>Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.</p> <p>Ajouter le liquide bouillant et cuire à nappe.</p> <p>Ajouter la pâte de pistache et chinoiser.</p> <p>Peser 0,300 kg de cette crème :</p> <p>Tremper la gélatine dans de l'eau glacée et la faire fondre dans les 0,300 kg de crème chaude. Verser la couverture fondue sur la crème.</p> <p>Refroidir en vannant régulièrement.</p> <p>Incorporer alors la crème fouettée. Mouler.</p>
Crème liquide	kg	0,125	
Gingembre, vanille gousse	kg	pm	
Œuf (jaune)	kg	0,050	
Sucre semoule	kg	0,025	
Pâte de pistache	kg	0,020	
Gélatine (feuille)	pce	2	
Couverture ivoire	kg	0,500	
Crème fleurette fouettée	kg	0,400	