

MATIÈRES D'ŒUVRES ET MATÉRIELS
STC - Sujet n°
JJ/MM/2020 - MATIN- APRÈS-MIDI

Les matières d'œuvre devront être fournies épluchées et lavées avec les pesées réalisées.

Fiche descriptive des matières d'œuvre et matériels nécessaires par candidat					
Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant	Commentaires
CRÉMERIE					
Beurre	kg	0,080	7,02	0,56	
Crème liquide 35%	L	0,25	3,70	0,93	
Lait	L	0,40	1,43	0,57	
Œufs	pce	8	0,14	1,12	
LÉGUMERIE					
Fraise	kg	0,250	8,23	2,06	
Groseille	kg	0,050	22,40	1,12	
Menthe	botte	0,250	1,00	0,25	1/4 botte
ÉCONOMAT					
Amande effilée	kg	0,020	10,45	0,21	
Chocolat couverture blanche	kg	0,100	11,71	1,17	
Extrait de vanille	L	0,005	51,58	0,26	
Farine	kg	0,125	0,64	0,08	
Maïzena	kg	0,030	4,35	0,13	
Sucre glace	kg	0,035	2,78	0,10	
Sucre semoule	kg	0,090	1,64	0,15	
Matériels spécifiques nécessaires : 2 poches à douille 1 douille unie n° 14			S/TOTAL	8,70	Mettre à disposition le mode opératoire pour tous les PAI.
			Assaisonnement 2 %	0,17	
			TOTAL	8,87	