

MATIÈRES D'ŒUVRE ET MATÉRIELS
STC - Sujet n°2
JJ/MM/2020 MATIN - APRES-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					
Chèvre frais (non affiné)	kg	0,150	17,22	2,58	
Œuf extra frais	pce	5	0,40	2,00	
Parmesan râpé	kg	0,030	29,46	0,88	
LÉGUMERIE					
Ail	kg	0,005	4,60	0,02	
Basilic	botte	0,625	1,00	0,63	
Cerfeuil	botte	0,125	1,00	0,13	1/8 de botte
Ciboulette	botte	0,125	1,00	0,13	1/8 de botte
Courgette	kg	0,400	1,25	0,50	
Thym	botte	0,100	0,72	0,07	
Tomate cerise	kg	0,125	4,06	0,51	
Tomate garniture 50g	kg	0,200	1,46	0,29	
ÉCONOMAT					
Huile d'olive	L	0,16	6,19	0,99	
Pignon de pin	kg	0,030	39,89	1,20	
Sucre semoule	kg	0,010	1,49	0,01	
SURGELÉ					
Plaque feuilletage 400 x 600	pce	0,500	5,50	2,75	
Matériels spécifiques nécessaires :			S/TOTAL	12,69	Mettre à disposition le mode opératoire pour tous les PAI.
1 mandoline			Assaisonnement 2 %	0,25	
1 poche à douille					
1 cercle 10 cm de diamètre			TOTAL	12,94	
1 mixeur plongeur					