

Session 2013

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

Date : **22 MAI 2013 APRÈS-MIDI**

SUJET N° 2 : coût matière du sujet complet

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE- VOLAILLE				
Blanc de dinde	Kg	0,2	6,80 €	1,36 €
Crépine de porc	Kg	0,2	4,80 €	0,96 €
Jambon cru (tranche)	Pce	6	0,40 €	2,40 €
Lapin (râble de) 0,350 kg	Pce	2	4,00 €	8,00 €
POISSONNERIE				
Saumon (filet ss peau)	Kg	0,6	7,90 €	4,74 €
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,625	3,40 €	2,13 €
Crème liquide	L	0,4	3,38 €	1,35 €
Œuf	Pce	6	0,07 €	0,42 €
Œuf (jaune d')	Pce	1	0,07 €	0,07 €
Parmesan bloc	Kg	0,1	12,42 €	1,24 €
Ricotta	Kg	0,2	6,20 €	1,24 €
LÉGUMES				
Ail	Kg	0,05	3,90 €	0,20 €
Aubergine	Kg	0,25	1,50 €	0,38 €
Basilic	Botte	1	0,60 €	0,60 €
Carotte fane	Kg	0,2	0,99 €	0,20 €
Cerfeuil	Botte	0,125	0,60 €	0,08 €
Courgette	Kg	0,25	1,00 €	0,25 €
Échalote	Kg	0,18	1,42 €	0,26 €
Épinard	Kg	0,3	1,50 €	0,45 €
Mesclun	Kg	0,15	6,50 €	0,98 €
Oignon gros	Kg	0,2	0,71 €	0,14 €
Poireau	Kg	1	1,49 €	1,49 €
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,5	0,75 €	0,38 €
Tomate	Kg	0,5	1,50 €	0,75 €
ÉPICERIE				
Anis (badiane)	Kg	0,02	10,00 €	0,20 €
Chapelure blanche	Kg	0,1	1,99 €	0,20 €
Farine	Kg	0,25	0,90 €	0,23 €
Feuille de brick	Pce	5	0,10 €	0,50 €
Fond de veau brun lié	Kg	0,06	19,00 €	1,14 €
Huile d'olive	L	0,09	3,80 €	0,34 €
Miel	Kg	0,1	4,40 €	0,44 €
Muscade	Kg	0,001	8,00 €	0,01 €
Noisette entière	Kg	0,1	10,66 €	1,07 €
Olive noire dénoyautée	Kg	0,1	1,54 €	0,15 €
Pâte à raviolis Wonton	Pce	20	0,06 €	1,20 €
Vinaigre de vin	L	0,08	0,54 €	0,04 €
CAVE				
Marsala	L	0,1	5,88 €	0,59 €
Vin blanc	L	0,5	1,70 €	0,85 €

Produits à disposition (cumin, cannelle, curry, muscade, 4 épices, badiane, paprika, curcuma, thym, laurier, persil, huiles, sucre, concentré tomate, maizéna)

Total TTC	36,99
------------------	--------------

Besoin matériel : Emporte-pièce 12 cm