

Session 2013

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

Date : **23 MAI 2013 APRÈS-MIDI****SUJET N° 4** : coût matière du sujet complet

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix TTC
<b>BOUCHERIE- VOLAILLE</b>				
Chorizo	Kg	0,15	5,25 €	0,79 €
<b>POISSONNERIE</b>				
Rouget barbet 0,250 kg/pce	Pce	4	2,00 €	8,00 €
Moule grattée de bouchot	Kg	2,25	2,50 €	5,63 €
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,46	3,40 €	1,56 €
Crème liquide	L	0,45	3,38 €	1,52 €
Œuf	Pce	2	0,07 €	0,14 €
<b>LÉGUMES</b>				
Ail	Kg	0,02	3,90 €	0,08 €
Aubergine	Kg	0,3	1,50 €	0,45 €
Basilic	Botte	0,5	0,60 €	0,30 €
Champignon de Paris	Kg	0,25	2,21 €	0,55 €
Courgette	Kg	0,2	1,00 €	0,20 €
Échalote	Kg	0,3	1,42 €	0,43 €
Épinard	Kg	1,5	1,25 €	1,88 €
Fenouil bulbe	Kg	0,5	2,13 €	1,07 €
Orange	Pce	2	0,25 €	0,50 €
Persil plat	Botte	0,25	0,60 €	0,15 €
Poivron rouge	Kg	0,15	1,66 €	0,25 €
Poivron vert	Kg	0,15	1,45 €	0,22 €
Pomme de terre BF 15	Kg	0,5	0,75 €	0,38 €
Tomate	Kg	0,5	1,50 €	0,75 €
<b>ÉPICERIE</b>				
Amande hachée	Kg	0,05	6,96 €	0,35 €
Badiane	Pce	2	-	- €
Chapelure blanche	Kg	0,12	1,99 €	0,24 €
Curry	Kg	pm		
Farine	Kg	0,1	0,90 €	0,09 €
Huile d'olive	L	0,2	3,80 €	0,76 €
Lait de coco	L	0,4	2,50 €	1,00 €
Noisette (poudre de)	Kg	0,04	11,90 €	0,48 €
Olive noire dénoyautée	Kg	0,1	1,54 €	0,15 €
Sauce soja	L	0,05	7,50 €	0,38 €
<b>SURGELÉS</b>				
Fève déhousée	Kg	0,2	3,00 €	0,60 €
Langoustine 20/30	Kg	0,4	7,00 €	2,80 €
Noix de pétoncle	Kg	0,7	6,50 €	4,55 €
<b>CAVE</b>				
Noilly Prat	L	0,1	6,22 €	0,62 €
Vin blanc	L	0,4	1,70 €	0,68 €

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

<b>Total TTC</b>		<b>37,52</b>
------------------	--	--------------

Besoin matériel :