

Session 2014

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

Mardi 20 mai 2014 - Matin

SUJET N° 1

| Denrées                      | Unité | quantité | prix Unit | prix TTC       |
|------------------------------|-------|----------|-----------|----------------|
| <b>BOUCHERIE</b>             |       |          |           |                |
| Aileron de volaille          | Kg    | 0,500    | 1,60      | 0,80           |
| Caille P.A.C. 0,200/0,220 kg | pce   | 4        | 2,37      | 9,48           |
| Crépine                      | Kg    | 0,100    | 4,80      | 0,48           |
| Poitrine fumée tranchée      | pce   | 4        | 0,10      | 0,40           |
| <b>CRÈMERIE</b>              |       |          |           |                |
| Beurre                       | Kg    | 0,230    | 3,40      | 0,78           |
| Crème liquide                | L     | 0,25     | 3,38      | 0,85           |
| Œuf frais                    | pce   | 9        | 0,07      | 0,63           |
| <b>LÉGUMERIE</b>             |       |          |           |                |
| Ail                          | Kg    | 0,020    | 3,38      | 0,07           |
| Carotte                      | Kg    | 0,250    | 0,99      | 0,25           |
| Céleri branche               | Kg    | 0,040    | 1,07      | 0,04           |
| Cerfeuil                     | botte | 0,25     | 1,42      | 0,36           |
| Champignon de Paris          | Kg    | 0,750    | 2,21      | 1,66           |
| Chou-fleur                   | Kg    | 0,150    | 1,56      | 0,23           |
| Échalote                     | Kg    | 0,100    | 1,42      | 0,14           |
| Épinard                      | Kg    | 0,200    | 1,50      | 0,30           |
| Gingembre frais              | Kg    | 0,020    | 2,56      | 0,05           |
| Navet long                   | Kg    | 0,150    | 0,99      | 0,15           |
| Oignon gros                  | Kg    | 0,250    | 0,71      | 0,18           |
| Orange                       | Kg    | 0,100    | 1,38      | 0,14           |
| Persil plat                  | botte | 0,125    | 0,54      | 0,07           |
| Pomme de terre Charlotte     | Kg    | 0,400    | 0,75      | 0,30           |
| Tomate garniture 60 g        | pce   | 4        | 0,20      | 0,80           |
| <b>ÉPICERIE</b>              |       |          |           |                |
| Chapelure blonde             | Kg    | 0,080    | 1,99      | 0,16           |
| Clou de girofle              | pm    | pm       |           |                |
| Farine                       | Kg    | 0,030    | 0,94      | 0,03           |
| Feuille de brick             | pce   | 5        | 0,10      | 0,50           |
| Miel                         | Kg    | 0,040    | 4,40      | 0,18           |
| Moutarde à l'ancienne        | Kg    | 0,050    | 1,38      | 0,07           |
| Pique bambou (brochette)     | pce   | 4        |           |                |
| Riz Basmati                  | Kg    | 0,200    | 4,41      | 0,88           |
| Tandoori, curry              | Kg    | pm       |           |                |
| <b>SURGELE</b>               |       |          |           |                |
| Oignon grelot                | Kg    | 0,080    | 2,02      | 0,16           |
| Pâte feuilletée              | pce   | 0,25     | 5,01      | 1,25           |
| <b>CAVE</b>                  |       |          |           |                |
| Cognac                       | L     | 0,10     | 13,54     | 1,35           |
| Vin blanc                    | L     | 0,30     | 1,70      | 0,51           |
| <b>Total TTC</b>             |       |          |           | <b>22,73 €</b> |

Seront mis à disposition des candidats les produits d'épicerie courante  
(à l'exception des fonds déshydratés) : thym, laurier, épices courantes, sucre, farine, huiles,  
concentré de tomate, ...

BESOINS EN MATÉRIELS  
**Pique bambou (brochette) 7/9 cm**

**À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX**