

Session 2014
Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

Mardi 20 mai 2014 - Après-midi

SUJET N° 2

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
POISSONNERIE				
Bar de 0,6/0,8 Kg	pce	1	9,56	9,56
Crevette bouquet	Kg	0,150	7,00	1,05
Moule de bouchot	Kg	0,800	3,30	2,64
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,350	4,10	1,44
Crème liquide 35%	L	0,70	3,38	2,37
Fromage de chèvre frais	Kg	0,100	4,65	0,47
Lait	L	0,25	0,53	0,13
Œuf	pce	9	0,07	0,63
LÉGUMERIE				
Champignon de Paris	Kg	0,250	2,21	0,55
Chou-fleur	Kg	0,600	1,56	0,94
Ciboulette	botte	0,25	0,58	0,15
Citron	pce	0,5	0,40	0,20
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Épinard	Kg	0,300	1,50	0,45
Fraise	Kg	0,450	4,76	2,14
Menthe	botte	0,25	0,49	0,12
Oignon gros	Kg	0,200	0,71	0,14
Oignon nouveau	botte	1	1,49	1,49
Persil plat	botte	0,25	0,54	0,14
Pomme Golden	Kg	0,500	1,00	0,50
ÉPICERIE				
Chapelure blanche	Kg	0,200	1,99	0,40
Extrait de vanille		pm		pm
Farine	Kg	0,150	0,94	0,14
Galette de sarrasin	pce	2	0,38	0,76
Safran	Kg	pm		pm
Sucre glace	Kg	0,070	3,35	0,23
Sucre semoule	Kg	0,250	2,16	0,54
SURGELÉ				
Artichaut (fond de 50 g)	Kg	0,200	5,35	1,07
CAVE				
Cidre brut	L	0,30	2,09	0,63
Vin blanc	L	0,30	1,70	0,51
Total TTC				
				29,52 €

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

2 poches jetables par candidat

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX