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

Mercredi 21 mai 2014 - Matin

SUJET N° 3

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
POISSONNERIE				
Coque	Kg	0,200	5,40	1,08
Dorade grise de 0,500 kg/pce	pce	2	6,20	12,40
BOUCHERIE				
Poitrine de porc fumée	Kg	0,200	8,28	1,66
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,365	3,40	1,24
Crème liquide	L	0,50	3,58	1,79
Fourme d'Ambert	Kg	0,100	6,72	0,67
Gruyère râpé	Kg	0,100	4,25	0,43
Lait	L	0,25	0,65	0,16
Œuf	pce	5	0,07	0,35
Tofu égoutté	Kg	0,150	2,47	0,37
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,060	3,38	0,20
Carotte	Kg	0,300	0,99	0,30
Chou vert	Kg	0,800	2,01	1,61
Coriandre fraîche	botte	0,5	0,58	0,29
Échalote	Kg	0,200	1,42	0,28
Germe de soja	Kg	0,200	1,44	0,29
Gingembre frais	Kg	0,020	2,56	0,05
Oignon nouveau	botte	1,000	1,49	1,49
Oignon rouge	Kg	0,100	1,56	0,16
Pak Choi	Kg	0,400	2,13	0,85
Persil plat	botte	0,5	0,54	0,27
Pois gourmand	Kg	0,150	7,95	1,19
Shitaké frais	Kg	0,250	4,97	1,24
ÉPICERIE				
Farine	Kg	0,250	0,94	0,24
Feuille de brick	pce	4	0,80	3,20
Huile de tournesol	L	0,10	2,24	0,22
Noix de muscade	Kg	pm		pm
Piment de Cayenne	Kg	pm		pm
Riz Basmati	Kg	0,200	4,41	0,88
Sauce soja	L	0,05	2,10	0,11
Sel fin	Kg	pm		pm
Sésame blanc	Kg	0,030	3,74	0,11
Vinaigre de riz	L	0,10	3,20	0,32
Wasabi	Kg	pm		pm
CAVE				
Vin blanc	L	0,4	0,99	0,40
Total TTC				**33,85 €**

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 Cercles à tarte de 20 cm de diamètre par candidat

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX
Faire tremper les coques 24h avant l'épreuve