

Session 2014

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

Jeudi 22 mai 2014 - Matin

SUJET N° 5

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
POISSONNERIE				
Coque	Kg	0,600	5,40	3,24
Maquereau (0,500 Kg / pce)	pce	2	2,40	4,80
BOUCHERIE				
Aileron de volaille	Kg	0,250	2,60	0,65
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,250	3,40	0,85
Beurre demi-sel	Kg	0,125	4,93	0,62
Crème liquide	L	0,40	3,38	1,35
Fromage chèvre frais	Kg	0,300	3,63	1,09
Mimolette	Kg	0,100	6,75	0,68
Œuf	pce	3	2,07	6,21
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,01		0,00
Céleri branche	Kg	0,100	1,07	0,11
Céleri rave	Kg	0,200	0,82	0,16
Cerfeuil	botte	0,5	1,02	0,51
Chou-fleur	Kg	0,250	1,56	0,39
Citron	Kg	0,100	1,21	0,12
Échalote	Kg	0,350	1,42	0,50
Estragon	botte	0,125	0,58	0,07
Oignon	Kg	0,050	0,71	0,04
Persil plat	botte	0,25	0,54	0,14
Poireau	Kg	0,400	1,49	0,60
Poivron jaune	Kg	0,150	2,07	0,31
Poivron rouge	Kg	0,150	1,66	0,25
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,250	0,75	0,19
Tomate TV	Kg	0,400	1,46	0,58
ÉPICERIE				
Concentré de tomate	Kg	0,010	1,50	0,02
Curry	pm	pm		pm
Endive 5ème gamme	Kg	0,300	1,50	0,45
Gélatine (feuille de)	Kg	0,008	11,94	0,10
Huile d'olive	L	0,10	3,81	0,38
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,030	5,98	0,18
Pignon de pin	Kg	0,050	18,77	0,94
Poivre mignonnette	Kg	0,020	3,43	0,07
Sucre semoule	Kg	0,150	2,16	0,32
SURGELÉ				
Oignon grelot	Kg	0,250	2,02	0,51
Pâte feuilletée (plaque)	pce	0,25	5,65	1,41
CAVE				
Bière	L	0,25	1,10	0,28
Vin blanc	L	0,25	1,70	0,43
Total TTC				28,51

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
8 cercles Inox diam 55 mm par candidat

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX