Session 2014

Études et Réalisations Techniques, Option B

Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

Mardi 27 mai 2014 - Matin

SUJET N° 11

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				
Escalope de dinde	Kg	0,200	6,80	1,36
Lard fumé	Kg	0,100	8,26	0,83
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,150	8,26	1,24
Magret de canard	pce	2	4,62	9,24
Aileron de poulet	Kg	0,250	2,23	0,56
CRÈMERIE				
Beurre doux	Kg	0,100	3,40	0,34
Crème liquide	L	0,45	3,38	1,52
Lait	L	0,10	0,65	0,07
Œuf	pce	2	0,07	0,14
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,040	3,98	0,16
Carotte	Kg	0,200	0,99	0,20
Céleri branche	Kg	0,050	1,07	0,05
Cerfeuil	botte	0,125	0,98	0,12
Courgette	Kg	0,050	1,00	0,05
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Oignon	Kg	0,300	0,71	0,21
Pleurote	Kg	0,150	6,33	0,95
Pois mange tout	Kg	0,100	7,95	0,80
Pomme de terre BF15	Kg	0,500	0,75	0,38
Pomme de terre vitelotte	Kg	0,150	3,50	0,53
Tomate tout venant	Kg	0,200	1,46	0,29
ÉPICERIE				
Chapelure	Kg	0,050	1,99	0,10
Feuille de filo	Kg	0,150	6,54	0,98
Fond blanc de volaille	Kg	0,060	9,80	0,59
Fond brun lié	Kg	0,040	9,80	0,39
Graisse de canard	Kg	0,050	2,83	0,14
Miel	Kg	0,020	4,40	0,09
Pruneau dénoyauté	Kg	0,150	6,80	1,02
Vinaigre balsamique	L	0,10	3,97	0,40
SURGELÉ				
Escalope de foie gras de 60	pce	2	1,80	3,60
Petit pois	Kg	1,200	1,98	2,38
CAVE				
Jus d'orange	L	0,10	1,50	0,15
Vin rouge tannique	L	0,50	1,07	0,54
Total TTC				**29,53 €**

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

Prévoir 2 sondes stylo par cuisine

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX

Prévoir la possibilité pour les candidats d'effectuer du sous-vide.
Mise à disposition d'une cloche et de sacs de cuisson.