

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Vendredi 23 mai 2008 - matin

SUJET N° 9

Denrées	Unité	quantités
<u>BOUCHERIE</u>		
Chorizo doux	Kg	0,100
<u>POISSONNERIE</u>		
Moules Bouchot	Kg	0,500
Rouget Barbet (4 pces de 200 g)	Kg	0,800
<u>BOF</u>		
Beurre	Kg	0,300
Crème liquide	L	0,650
Mascarpone	Kg	0,100
Parmesan bloc	Kg	0,100
Pâte filo	Kg	0,050
<u>LÉGUMES / FRUITS</u>		
Ail	Kg	0,100
Aneth	Botte	0,750
Asperge verte	Kg	1,000
Aubergine	Kg	0,500
Basilic	Botte	0,250
Carotte	Kg	0,080
Fenouil bulbe	kg	0,3
Oignon	Kg	0,180
Persil plat	Botte	0,250
Poireau (blanc)	Kg	0,880
Pois gourmand	Kg	0,200
Pomme de terre	Kg	0,200
Tomate TV	Kg	0,800
<u>SURGELÉ</u>		
Saumon fumé chutes	Kg	0,400
Gambas (4 pces)	Kg	0,160
<u>ÉCONOMAT</u>		
Fond blanc de volaille	l	2
Poivre mignonnette	kg	pm
Riz rond Arborio	Kg	0,2
<u>CAVE</u>		
Vin blanc	L	0,200

Seront mis à disposition les produits d'épicerie courante :
 Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies
 roses, thym, laurier etc...