

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Mercredi 21 Mai 2008 - Après-midi

SUJET N° 6

Denrées	Unité	quantités
Sole filet de 0.500 Kg /pce.	pce	2
Filet de merlan	Kg	0,25
CRÈMERIE		
Beurre	Kg	0,375
Crème liquide	L	0,4
Lait	L	0,5
Œufs	pce	10
Parmesan entier	Kg	0,05
Pâte à raviole chinoise (feuille)	pce	16
LÉGUMERIE		
Ail	Kg	0,05
Carottes	Kg	0,300
Champignons de Paris	Kg	0,300
Courgettes	Kg	0,300
Échalotes	Kg	0,100
Épinards frais	Kg	0,200
Oignons gros	Kg	0,200
Persil plat	botte	0,2
Pommes de terre BF 15	Kg	1
Pommes Golden	Kg	1,2
Tomate Tout Venant	Kg	0,400
ÉCONOMAT		
Huile olive	L	0,1
Farine	Kg	0,25
Huile arachide	L	0,1
Fond blanc de volaille	kg	0,06
Nappage blond	Kg	0,15
Riz rond arborio	Kg	0,2
Sucre poudre	Kg	0,2
Thym, laurier	Pce	1
Vanille gousse	Pce	1,00
CAVE		
Noilly Prat	l	0,1
Vin blanc	l	0,3

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