

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Mardi 20 Mai 2008 - Matin

SUJET N° 3

Denrées	Unité	quantités
<u>BOUCHERIE</u>		
Carré d'agneau 8 côtes	pce	1,000
<u>POISSONNERIE</u>		
Arêtes de poissons	kg	0,800
Étrille	kg	0,800
Filet de merlan	kg	0,200
<u>B.O.F.</u>		
Beurre	kg	0,370
Crème liquide UHT	l	0,850
Feuille de brick	pce	5,00
Œuf	pièce	7
<u>LÉGUMES / FRUITS</u>		
Ail	kg	0,07
Artichauts gros	pce	4,000
Blanc de poireaux	kg	0,080
Brocolis	kg	0,250
Carotte	kg	0,460
Cèleri rave	kg	0,250
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,400
Citron	pièce	1
Courgette	kg	0,200
Échalotes	kg	0,10
Estragon	botte	0,250
Oignon gros	kg	0,160
Pomme de terre Charlotte	kg	1,2
Thym	botte	0,100
Tomate grosse	kg	0,800
<u>ÉCONOMAT</u>		
Amande en poudre	kg	0,200
Crème de riz	kg	0,07
Farine	kg	0,100
Huile d'olive	l	0,180
Jus d'agneau PAI	kg	0,05
Mie de pain	kg	0,300
Miel	kg	0,08
Piment de Cayenne	kg	pm
Riz long	kg	0,400
Riz rond	kg	0,060
Sucre semoule	kg	0,100
Tomate concentrée	kg	0,040
<u>CAVE</u>		
Cognac	l	0,05
Madère	l	0,05
Porto	l	0,05
Vin blanc	l	0,35

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