

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Lundi 19 mai 2008 - matin

SUJET N° 1

Denrées	Unité	quantités
BOUCHERIE		
Andouille de Guémené	kg	0,1
Blanc de dinde	kg	0,2
Poulet fermier PAC (1,4 kg)	kg	1,4
CREMERIE		
Beurre	kg	0,375
Crème liquide	l	0,6
Feuille de brick	feuilles	5
Fourme d'Ambert	kg	0,1
Lait entier	l	0,6
Œuf	pièce	7
LEGUMERIE		
Ail	kg	0,06
Asperge verte	kg	0,5
Aubergine	kg	0,150
Carotte	kg	0,2
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	0,25
Choux fleur	kg	0,5
Ciboulette	botte	1
Courgette	kg	0,200
Epinard	kg	0,3
Mesclun	kg	0,450
Oignon gros	kg	0,3
Poivron rouge	kg	0,150
Pomme de terre Charlotte	kg	0,5
Tomate petite de 60 gr	pièce	5
Tomate TV	kg	0,100
ECONOMAT		
Chapelure	kg	0,2
Farine	kg	0,35
Fond de veau brun lié	kg	0,06
Lentille verte	kg	0,2
Noisette entière	kg	0,100
Huile d'olive	l	0,200
Piment d'Espelette	kg	pm
Sel fin	kg	pm
Thon à l'huile égoutté	kg	0,300
Vinaigre de vin	l	0,050
CAVE		
Bière	l	0,1
Porto	l	0,1
Vin blanc	l	0,2

Seront mis à disposition les produits d'épicerie courante :

Curry, paprika, safran, 4 épices, concentré de tomates, baies roses, thym, laurier etc...