

Session 2008

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

SUJET N° 4

Denrées	Unité	quantités
BOUCHERIE		
Jambon blanc	kg	0,150
Chorizo doux	kg	0,1
POISSONNERIE		
Gambas	pièce	8
Bar (pièce de 0,800 kg)	kg	0,8
Coque	kg	0,2
Moule de bouchot	kg	0,5
BOF		
Beurre	kg	0,300
Œuf	pièce	4
Crème liquide	l	0,3
Parmesan râpé	kg	0,1
LÉGUMES / FRUITS		
Coriandre fraîche	botte	1,00
Poivron rouge	kg	0,200
Carotte fane	kg	0,25
Carotte	kg	0,1
Champignon de Paris	kg	0,4
Ciboulette	botte	0,25
Échalote	kg	0,1
Gingembre frais	kg	0,05
Navet mini	kg	0,2
Oignon gros	kg	0,2
Persil plat	botte	0,25
Tomate TV	kg	0,3
ÉCONOMAT		
Champignon noir chinois sec	kg	0,030
Huile d'olive	l	0,50
Riz basmati	kg	0,400
Sauce soja	l	0,025
Sel, Poivre	kg	pm
Chapelure blanche	k	0,25
Olive noire	k	0,1
Safran poudre	gr	1
SURGELÉS		
Calamar	kg	0,150
Fève	kg	0,2
Haricot mange-tout	kg	0,25
Petit pois	kg	0,150
CAVE		
Noilly Prat	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...