

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

SUJET N° 10

Denrées	Unité	quantités
BOUCHERIE :		
Filet de veau	kg	0,600
Poitrine fumée tranchée	kg	0,080
POISSONNERIE :		
Sardine grosse	kg	0,750
BOF :		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	l	0,40
Feuilles de brick	pce	5
Gruyère râpé	kg	0,100
Œuf	pce	4
LÉGUMERIE :		
Ail	kg	0,070
Ananas	pièce	0,25
Basilic	bot	0,5
Carotte	kg	0,300
Céleri Rave	kg	0,300
Champignons de paris	kg	0,150
Ciboulette	bot	0,25
Citron	kg	0,100
Citron vert	kg	0,100
Échalote	kg	0,150
Estragon	bot	0,25
Persil plat	bot	0,25
Poivron rouge	kg	0,150
Pommes de terre BF15	kg	1,000
Tomate N°3	kg	1,200
ÉCONOMAT :		
Citron confit au sel	kg	0,080
Concentré de tomate	kg	0,020
Farine	kg	0,100
Filet d'anchois au sel	kg	0,030
Gélatine feuille	kg	0,020
Huile d'arachide	l	0,20
Huile d'olive	l	0,20
Jus de veau lié PAI	kg	0,50
Pain de mie tranche	pièce	4,000
Poivre vert	kg	0,020
Pruneau dénoyauté	kg	0,200
Thym & Laurier	pm	pm
SURGELE :		
Haricots verts	kg	0,200
CAVE :		
Bière	l	0,15
Cognac	l	0,05
Vin blanc	l	0,10

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