

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
jeudi 22 mai 2008 - après-midi

SUJET N° 8

Denrées	Unité	quantités
<u>VOLAILLE</u>		
Poulet (pac 1,2 kg)	pce	1
Poitrine fumée tranchée	kg	0,08
<u>POISSONNERIE</u>		
Langoustine 20/30	kg	0,300
Crabe vert (Étrilles)	kg	0,200
<u>BOF</u>		
Beurre	kg	0,400
Crème liquide	l	0,70
Lait entier	l	1,5
Œuf	pce	6
<u>LÉGUMES / FRUITS</u>		
Ail	kg	0,050
Basilic	botte	0,5
Carotte	kg	0,300
Cerfeuil	botte	0,25
Champignon de Paris	kg	1,000
Ciboulette	botte	0,25
Citron	pce	1
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,300
Estragon	botte	0,25
Oignon gros	kg	0,420
Pois gourmand	kg	0,100
Poivron rouge	kg	0,200
Asperge verte	kg	0,500
Tomate TV	kg	0,400
<u>ÉCONOMAT</u>		
Escargot (boîte 4/4)	B	0,250
Farine	kg	0,050
Feuilles de brick	Pce	5
Fond blanc volaille	l	2
Huile d'olive	l	0,10
Riz rond arborio	kg	0,200
Tomate concentrée	kg	0,020
Vinaigre balsamique	l	0,10
<u>CAVE</u>		
Noilly prat	l	0,10
Vin blanc	l	0,20
Porto blanc	l	0,15
Cognac	l	0,05

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