

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

**SUJET N° 2**

<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>quantités</b>
<b>BOUCHERIE</b>		
2 râbles de lapin de 350g /pce	Kg	0,7
Blanc de poulet	Kg	0,2
Crépine de porc	Kg	0,15
Poitrine fumée tranchée	Kg	0,08
<b>POISSONNERIE</b>		
Filet de saumon (sans peau)	Kg	0,75
Saumon fumé chutes surgelées	Kg	0,35
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,3
Feuille de brick	Pce	4
Lait 1/2 écrémé	L	0,5
Œufs	Pièce	5
<b>LÉGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,05
Carottes	Kg	0,5
Céleri rave	Kg	0,2
Champignons de Paris	Kg	0,3
Ciboulette	Bte	0,5
Citron jaune	Pce	3
Courgettes	Kg	0,4
Échalotes	Kg	0,16
Mesclun	kg	0,1
Oignon gros	kg	0,1
Persil plat	botte	0,2
Pommes de terre BF 15	Kg	1
Tomate Tout Venant	Kg	0,25
<b>ÉCONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,05
Fond brun lié	kg	0,03
Huile arachide	L	0,35
Huile olive	L	0,25
Moutarde	Kg	0,015
Pain de mie (tranche)	Tr	4
Pruneaux dénoyautés	Kg	0,1
Thym, laurier	PM	PM
Vinaigre balsamique	PM	0,1
<b>SURGELÉ</b>		
Haricots verts extra fins	Kg	0,5
<b>CAVE</b>		
Armagnac	L	0,1
Porto	l	0,1
Vin blanc	l	0,3

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