

Session 2008

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Mercredi 21 Mai 2008 - Matin

SUJET N° 5

Denrées	Unité	quantités
<u>Volaille</u>		
Poulet fermier PAC de 1.500 Kg	Pièce	1,000
<u>poissonnerie</u>		
Écrevisse	Kg	0,350
<u>Crèmerie</u>		
Beurre	kg	0,400
Crème liquide	Litre	0,150
Oeuf entier	pièce	7
Lait UHT	Litre	0,500
<u>Économat</u>		
Concentré de tomates	Kg	0,050
Farine	kg	0,400
Fond brun de veau lié	Kg	0,050
Huile tournesol	Litre	0,150
Nappage blond	Kg	0,200
Pignons de pin	Kg	0,200
Poudre d'amandes	Kg	0,150
Raisins secs	Kg	0,120
Sel fin	kg	pm
semoule de maïs (polenta)	Kg	0,125
Sucre semoule	kg	0,200
Thé	Infus.	1
Vinaigre de vin	Litre	0,150
<u>Légumerie</u>		
Artichaut	Pièce	4
Céleri branche	Kg	0,250
Cerfeuil	Botte	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,250
Citron	Pièce	3
Courgette	Kg	0,30
Échalote	Kg	0,080
Oignon gros	Kg	0,100
Persil plat	botte	0,100
Poireau	Kg	0,250
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,750
Tomate garniture (50 g)	Kg	0,250
<u>Cave</u>		
Rhum Brun de cuisine	L	0,050
Madère	Litre	0,10
Vin blanc	Litre	0,40
Vin rouge	Litre	0,30

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