

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## E32 –Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service

Mode d'évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

### PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

| Activités                                                                      | Horaire                               | Nature de l'épreuve | Durée  |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--------|
| Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.    | 8 h 50 – 9 h 00<br>15 h 50 – 16 h 00  |                     | 0 h 10 |
| À partir des informations fournies, compléter les <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b> | 9 h 00 – 10 h 00<br>16 h 00 – 17 h 00 | Écrite              | 1 h 00 |

### PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul> | 10 h 00 – 11 h 00<br>17 h 00 – 18 h 00 | Pratique | 1 h 00 |
| <b>11 h 00 – 12 h 00</b><br><b>18 h 00 – 19 h 00</b><br><b>Repas du candidat</b>                                                                                                                                                                         |                                        |          |        |
| Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation ( <b>annexe 5</b> )                        | 12 h 00 – 14 h 00<br>19 h 00 – 21 h 00 | Pratique | 2 h 00 |

→Exemple d'organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d'épreuve et en respectant les modalités du règlement d'examen.

## A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

### TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
  - o le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
  - o la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.  
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.  
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
  - o la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.

***L'annexe 3 est relevée et photocopiée à l'issue de la phase écrite.***

- **Annexe 4 :**
  - o la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
    - ☞ l'ananas flambé, sorbet citron vert (4 portions)
    - et
    - ☞ le plateau de fromages (4 portions).

***L'annexe 4 est relevée à la fin de la phase écrite et redonnée au candidat pour le contrôle des marchandises.***

- **Annexe 5 :**
  - o la fiche de synthèse et d'évaluation du travail réalisé.

***L'annexe 5 sera à compléter et à remettre au jury en fin de service.***

## B - PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 3 h 00

### TRAVAIL À FAIRE

#### Situation de service

2 tables pour un total de 6 couverts

| MENU AVEC CHOIX                                                                                                                                                                            |                                                                                |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| MENU                                                                                                                                                                                       | TABLE 1 (4 cvts)                                                               | TABLE 2 (2 cvts)     |
| <b>Carpaccio exotique de poissons</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Accras de morue, sauce tartare et son mesclun</b><br>(4 portions)                                             | Service à l'assiette                                                           |                      |
|                                                                                                                                                                                            | Service à l'assiette<br>Service à l'anglaise de la sauce tartare (en saucière) |                      |
| <b>Curry d'agneau riz madras, beignets de courgettes</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Papillote de cabillaud et crustacés aux légumes du moment, sauce chien</b><br>(4 portions) | Service à l'assiette                                                           |                      |
| <b>Fromages</b><br>(6 portions)                                                                                                                                                            | Service au plateau                                                             | Service à l'assiette |
| <b>Ananas flambé, sorbet citron vert</b><br>(4 portions)<br><br><b>ou</b><br><b>Blanc-manger coco, coulis passion</b><br>(4 portions)                                                      | Service au guéridon<br>(Flambage en salle)                                     |                      |
|                                                                                                                                                                                            | Service à l'assiette                                                           |                      |

**ANNEXE 1**  
**PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE**  
(à remettre aux examinateurs pour correction)  
C2-2.2

N° du candidat :

Date :

| LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE | CHEF DE RANG             | COMMIS                   | Estimation du temps (en minutes) |
|----------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>AVANT LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
| <b>PENDANT LE SERVICE</b>              |                          |                          |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
| <b>APRÈS LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |

## ANNEXE 2

**Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables**  
(à remettre aux examinateurs pour correction)

**N° DE CANDIDAT**

**Date :**

| C2-1.2<br>C4-1.1<br>C4-1.4<br><br>Fiche de<br>prévision du<br>matériel | Assiettes    |      |           |        |      |        |  | Couverts   |         |          |            |         |            |         |          |        |  | Verres |           |           | Autre matériel |  |  |
|------------------------------------------------------------------------|--------------|------|-----------|--------|------|--------|--|------------|---------|----------|------------|---------|------------|---------|----------|--------|--|--------|-----------|-----------|----------------|--|--|
|                                                                        | Présentation | Base | Entremets | Creuse | Pain | Autres |  | Base       |         |          | Poissons   |         | Entremets  |         |          | Autres |  | Eau    | Vin rouge | Vin blanc | Ménages        |  |  |
|                                                                        |              |      |           |        |      |        |  | Fourchette | Couteau | Cuillère | Fourchette | Couteau | Fourchette | Couteau | Cuillère |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Mise en place                                                          |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Entrées                                                                |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Plats                                                                  |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Fromages                                                               |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Desserts                                                               |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Service                                                                |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| <b>TOTAL</b>                                                           |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| Platerie et autres                                                     |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |

| Fiche de prévision de linge |                        |                     |                     |           |
|-----------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| Désignations                | Molletons<br>Quantités | Nappes<br>Quantités | Désignations        | Quantités |
| Table rectangle             |                        |                     | Serviettes clients  |           |
| Table carrée                |                        |                     | Serviette transport |           |
| Table ronde                 |                        |                     | Torchon vaisselle   |           |
| Guéridon                    |                        |                     | Torchon verre       |           |
| Autres :.....               |                        |                     | Autres :.....       |           |

**ANNEXE 3****Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu**

avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.

**(à remettre aux examinateurs)**

**N° DE CANDIDAT****Date :**

| Menu<br>(à compléter<br>par le candidat) | Argumentation Commerciale C1-3.6 | Accord METS et BOISSONS<br>C1-3.6      | Communication avec<br>l'équipe de cuisine<br>(Annonces / Temps)<br>C1-2.2 |
|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                  | Type de boisson<br>Région, Appellation |                                                                           |
| Entrée 1                                 |                                  |                                        |                                                                           |
| Entrée 2                                 |                                  |                                        |                                                                           |
| Plat 1                                   |                                  |                                        |                                                                           |
| Plat 2                                   |                                  |                                        |                                                                           |
| Fromages                                 |                                  |                                        |                                                                           |
| Dessert 1                                |                                  |                                        |                                                                           |
| Dessert 2                                |                                  |                                        |                                                                           |



# ANNEXE 5

**Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation**  
(à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)  
C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe.

N° de candidat :

Date :

| → J'évalue le travail réalisé                                                                  |                                                      |                          | Non satisfaisant         | Satisfaisant             | → Je justifie mes réponses et je propose des axes d'amélioration du travail réalisé |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Activité                                                                                       | Cocher la ou les personnes concernées par l'activité |                          |                          |                          |                                                                                     |
| Réaliser et contrôler la mise en place                                                         | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle                                                   | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...) | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |
| Servir des mets et des boissons                                                                | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |
| Synchroniser le service des deux tables                                                        | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |
| Respecter les règles d'hygiène et de sécurité                                                  | Ma prestation                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mon travail :                                                                       |
|                                                                                                | La prestation de mon commis                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Le travail de mon commis :                                                          |



| FICHE TECHNIQUE   |        |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                          | 4 |
|-------------------|--------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT  |        |          | Carpaccio exotique de poissons                                                                                                                                                              |   |
| Denrées           | Unité  | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                  |   |
| <b>Base</b>       |        |          | → Tailler finement le poisson<br>→ Réaliser la marinade<br>→ Tailler en brunoise le poivron, suer à l'huile d'olive, refroidir<br>→ Mariner le poisson<br>→ Dresser avec mesclun et poivron |   |
| Filet de julienne | Kg     | 0,280    |                                                                                                                                                                                             |   |
| Filet de saumon   | Kg     | 0,280    |                                                                                                                                                                                             |   |
| <b>Garniture</b>  |        |          |                                                                                                                                                                                             |   |
| Poivrons rouges   | Kg     | 0,100    |                                                                                                                                                                                             |   |
| Mesclun           | Sachet | 0,200    |                                                                                                                                                                                             |   |
| Huile d'olive     | L      | 0,02     |                                                                                                                                                                                             |   |
|                   |        |          |                                                                                                                                                                                             |   |
| <b>Marinade</b>   |        |          |                                                                                                                                                                                             |   |
| Huile d'olive     | L      | 0,20     |                                                                                                                                                                                             |   |
| Citron vert       | Pce    | 4        |                                                                                                                                                                                             |   |
| Sel               |        | PM       |                                                                                                                                                                                             |   |
| Poivre            |        | PM       |                                                                                                                                                                                             |   |

| FICHE TECHNIQUE      |        |          | Nombre de couverts                                                                                                                        | 4 |
|----------------------|--------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT     |        |          | Accras de morue, sauce tartare et son mesclun                                                                                             |   |
| Denrées              | Unité  | Quantité | Techniques                                                                                                                                |   |
| <b>Base</b>          |        |          | → Dessaler la morue<br>→ Confectionner les accras<br>→ Réaliser la sauce tartare, dresser en saucière<br>→ Frire<br>→ Dresser sur mesclun |   |
| Morue                | Kg     | 0,300    |                                                                                                                                           |   |
| Farine               | Kg     | 0,200    |                                                                                                                                           |   |
| Lait                 | L      | 0,20     |                                                                                                                                           |   |
| Œuf                  | Pce    | 1        |                                                                                                                                           |   |
| Ciboulette           | Btte   | 0,250    |                                                                                                                                           |   |
| Oignons rouges       | Kg     | 0,120    |                                                                                                                                           |   |
| Coriandre            | Btte   | 0,250    |                                                                                                                                           |   |
| Mesclun              | Sachet | 0,250    |                                                                                                                                           |   |
|                      |        |          |                                                                                                                                           |   |
| <b>Sauce tartare</b> |        |          |                                                                                                                                           |   |
| Jaune d'œuf          | Pce    | 1        |                                                                                                                                           |   |
| Moutarde             | Kg     | 0,010    |                                                                                                                                           |   |
| Vinaigre             | L      | 0,01     |                                                                                                                                           |   |
| Câpres               | Kg     | 0,020    |                                                                                                                                           |   |
| Cornichons           | Kg     | 0,020    |                                                                                                                                           |   |
| Persil               | Btte   | 0,125    |                                                                                                                                           |   |
| Oignons              | Kg     | 0,020    |                                                                                                                                           |   |
| Huile d'arachide     | L      | 0,15     |                                                                                                                                           |   |

| FICHE TECHNIQUE         |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                            | 4 |
|-------------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT        |       |          | Curry d'agneau, riz madras, beignets de courgettes                                                                                                            |   |
| Denrées                 | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                    |   |
| <b>Base</b>             |       |          | → Réaliser le curry d'agneau (façon ragoût à blanc)<br>→ Confectionner un riz pilaf madras<br>→ Réaliser des beignets de courgettes<br>→ Dresser à l'assiette |   |
| Epaule d'agneau sans os | Kg    | 0,800    |                                                                                                                                                               |   |
| Huile d'arachide        | L     | 0,005    |                                                                                                                                                               |   |
| Vin blanc               | L     | 0,10     |                                                                                                                                                               |   |
| Oignons                 | Kg    | 0,080    |                                                                                                                                                               |   |
| Curry                   | Kg    | 0,020    |                                                                                                                                                               |   |
| Fond de volaille        | L     | 0,5      |                                                                                                                                                               |   |
| Crème de coco           | L     | 0,10     |                                                                                                                                                               |   |
| Pommes                  | Kg    | 0,100    |                                                                                                                                                               |   |
| Bananes                 | Kg    | 0,100    |                                                                                                                                                               |   |
| <b>Garniture</b>        |       |          |                                                                                                                                                               |   |
| Riz Basmati             | Kg    | 0,250    |                                                                                                                                                               |   |
| Sel                     |       | PM       |                                                                                                                                                               |   |
| Poivre                  |       | PM       |                                                                                                                                                               |   |
| Raisins secs            | Kg    | 0,050    |                                                                                                                                                               |   |
| Ananas frais            | Pce   | 1/2      |                                                                                                                                                               |   |
| <b>Beignets</b>         |       |          |                                                                                                                                                               |   |
| Courgettes              | Kg    | 0,500    |                                                                                                                                                               |   |
| Farine                  | Kg    | 0,150    |                                                                                                                                                               |   |
| Lait                    | L     | 0,20     |                                                                                                                                                               |   |
| Sel                     |       | PM       |                                                                                                                                                               |   |

| FICHE TECHNIQUE      |                 |                  | Nombre de couverts                                                                                                               | 4 |
|----------------------|-----------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT     |                 |                  | Papillote de cabillaud et crustacés aux légumes du moment, sauce chien                                                           |   |
| Denrées              | Unité           | Quantité         | Techniques                                                                                                                       |   |
| <b>Base</b>          |                 |                  | → Tailler en julienne les légumes, étuver<br>→ Monter les papillotes<br>→ Confectionner la sauce chien<br>→ Dresser à l'assiette |   |
| Pavé de cabillaud    | Pce<br>ou<br>Kg | 4<br>ou<br>0,600 |                                                                                                                                  |   |
| Papier sulfurisé     | Pce             | 4                |                                                                                                                                  |   |
| Sel/poivre           |                 | PM               |                                                                                                                                  |   |
| <b>Garniture</b>     |                 |                  |                                                                                                                                  |   |
| Carottes             | Kg              | 0,300            |                                                                                                                                  |   |
| Champignons de Paris | Kg              | 0,300            |                                                                                                                                  |   |
| Céleri en branche    | Kg              | 0,300            |                                                                                                                                  |   |
| Crème UHT            | L               | 0,05             |                                                                                                                                  |   |
| Beurre               | Kg              | 0,100            |                                                                                                                                  |   |
| Sel/poivre           |                 | PM               |                                                                                                                                  |   |
| <b>Sauce Chien</b>   |                 |                  |                                                                                                                                  |   |
| Persil               | Btte            | 0,025            |                                                                                                                                  |   |
| Cive                 | Kg              | 0,014            |                                                                                                                                  |   |
| Citron jaune         | Pce             | 1                |                                                                                                                                  |   |
| Ail                  | Kg              | 0,010            |                                                                                                                                  |   |
| Piment               | Kg              | 0,010            |                                                                                                                                  |   |
| Eau chaude           |                 | PM               |                                                                                                                                  |   |
| Fond brun lié        | Kg              | 0,015            |                                                                                                                                  |   |

| FICHE TECHNIQUE    |       |          | Nombre de couverts                                                           | 4 |
|--------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT   |       |          | Ananas flambé,<br>sorbet citron vert                                         |   |
| Denrées            | Unité | Quantité | Techniques                                                                   |   |
| <b>Base</b>        |       |          | → Sirop à la vanille réalisé en cuisine<br><br>→ Travail à réaliser en salle |   |
| Ananas             | Pce   | 1,5      |                                                                              |   |
| Sucre              | Kg    | 0,150    |                                                                              |   |
| Rhum blanc         | L     | 0,05     |                                                                              |   |
| Gousse de vanille  | Pce   | 1        |                                                                              |   |
| Citron             | Pce   | 1        |                                                                              |   |
| <b>Glace</b>       |       |          |                                                                              |   |
| Sorbet citron vert | L     | 0,25     |                                                                              |   |

| FICHE TECHNIQUE          |       |          | Nombre de couverts                                                                                   | 4 |
|--------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT         |       |          | Blanc-manger coco,<br>coulis passion                                                                 |   |
| Denrées                  | Unité | Quantité | Techniques                                                                                           |   |
| <b>Base</b>              |       |          | → Réaliser le blanc-manger<br><br>→ Confectionner le coulis de passion<br><br>→ Dresser à l'assiette |   |
| Lait de coco             | L     | 0,40     |                                                                                                      |   |
| Lait concentré non sucré | L     | 0,20     |                                                                                                      |   |
| Sucre                    | Kg    | 0,100    |                                                                                                      |   |
| Gélatine                 | Pce   | 3        |                                                                                                      |   |
| Noix de coco râpée       | Kg    | 0,050    |                                                                                                      |   |
| <b>Coulis</b>            |       |          |                                                                                                      |   |
| Pulpe passion            | L     | 0,25     |                                                                                                      |   |
| Sucre                    | Kg    | 0,100    |                                                                                                      |   |