

Session 2011

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

16 mai matin
SUJET N° 1

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				0,00
Blanc de dinde	Kg	0,150	4,00	0,60
Crépine de porc	Kg	0,200	0,75	0,15
Selle d'agneau	Kg	1,200	14,00	16,80
CRÉMERIE				
Beurre	Kg	0,630	3,00	1,89
Cantal	Kg	0,150	7,00	1,05
Crème liquide	L	0,80	3,00	2,40
Lait	L	0,60	0,60	0,36
Œuf	pce	9	0,08	0,72
Parmesan râpé	kg	0,080	12,00	0,96
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,100	4,00	0,40
Asperge verte	Kg	0,300	4,50	1,35
Aubergine	Kg	0,200	1,80	0,36
Basilic	botte	0,5	0,70	0,35
Coriandre fraîche	botte	0,25	0,70	0,18
Courgette	Kg	0,300	2,00	0,60
Echalote	Kg	0,050	1,45	0,07
Gingembre frais	Kg	0,030	3,00	0,09
Oignons	Kg	0,400	0,45	0,18
Poireau	Kg	1	0,95	0,95
Poivron rouge	Kg	0,200	2,00	0,40
Pomme de terre BF 15	Kg	1	0,75	0,75
Romarin frais	botte	0,25	0,70	0,18
Tomate 0,080 Kg	pce	4	0,15	0,60
ÉPICERIE				
Cumin grains	Kg	0,020	7,00	0,14
Farine	Kg	0,300	0,47	0,14
Feuille de brick	pce	4	0,10	0,40
Huile d'olive	L	0,20	4,50	0,90
Miel	Kg	0,100	4,00	0,40
Noix de muscade	Kg	0,001	8,00	0,01
Pistache non salée	Kg	0,080	4,50	0,36
Sésame blanc	Kg	0,080	6,00	0,48
Vinaigre de vin	L	0,15	1,20	0,18
Chapelure	Kg	0,100	1,00	0,10
CAVE				
Jus d'orange	L	0,20	1,20	0,24
Vin blanc	L	0,30	1,50	0,45
Total TTC				35,18

À disposition du candidat : Thym, Laurier, Safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, concentré de tomate...