

Session 2011
Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

Vendredi 20 mai 2011 / Après-midi

SUJET N° 10

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
POISSONNERIE				
Coque	Kg	0,300	4,80	1,44
Moule de bouchot	Kg	0,600	3,00	1,80
Queue de Lotte	Kg	1,400	11,00	15,40
BOUCHERIE				
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,120	7,50	0,90
CRÉMERIE				
Beurre	Kg	0,270	3,50	0,95
Crème liquide	L	0,30	3,00	0,90
Lait	L	0,75	0,60	0,45
Œuf	pce	15	0,08	1,20
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,100	4,00	0,40
Aneth	botte	0,50	0,70	0,35
Aubergine	Kg	0,300	1,80	0,54
Carotte nouvelle	Kg	0,400	1,80	0,72
Citron	pce	2	0,10	0,20
Courgette	Kg	0,300	2,00	0,60
Échalotes	Kg	0,100	1,50	0,15
Mini fenouil	pce	4	0,30	1,20
Navet rond	Kg	0,100	1,60	0,16
Oignon	Kg	0,100	0,45	0,05
Tomate cerise	Kg	0,120	5,00	0,60
ÉPICERIE				
Chapelure blanche	Kg	0,200	2,50	0,50
Farine	Kg	0,325	0,47	0,15
Fumet de poisson	Kg	0,050	12,00	0,60
Poudre à crème	Kg	0,050	2,00	0,10
Riz basmati	Kg	0,200	2,30	0,46
Sucre semoule	Kg	0,300	1,60	0,48
Tapenade	Kg	0,030	11,00	0,33
Vinaigre de xérès	L	0,05	6,00	0,30
CAVE				
Vin blanc	L	0,10	1,20	0,12
Bière blonde	L	0,20	1,50	0,30
Grand Marnier	L	0,03	13,00	0,39
Total TTC				31,73

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