

Session 2011
Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
16 mai après midi
SUJET N° 2

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
Crépine de porc	Kg	0,200	2,23	0,45
Cuisse de poulet	pce	4	0,60	2,40
Noix de porc (prise dans le jambon)	Kg	0,750	7,50	5,63
Poitrine fumée (fine tranche)	Kg	0,200	7,50	1,50
CRÉMERIE				
Crème liquide	L	0,25	3,00	0,75
Beurre	Kg	0,250	5,00	1,25
Gruyère râpé	Kg	0,080	5,20	0,42
Lait	L	0,25	0,60	0,15
Œuf	pce	8	0,08	0,64
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,100	4,00	0,40
Artichaut	pce	4	0,70	2,80
Aubergine	Kg	0,600	1,80	1,08
Champignon de Paris	Kg	0,500	3,30	1,65
Ciboulette	botte	0,25	0,70	0,18
Citron	pce	1	0,10	0,10
Citron vert	pce	1	0,10	0,10
Citronnelle fraîche	botte	0,25	0,70	0,18
Coriandre fraîche	botte	0,25	0,70	0,18
Courgette	Kg	0,500	2,00	1,00
Échalotes	Kg	0,100	1,45	0,15
Gingembre frais	Kg	0,030	4,70	0,14
Oignon nouveau	Kg	0,250	2,50	0,63
Persil plat	botte	0,5	0,70	0,35
Pleurote	Kg	0,400	5,70	2,28
Poivron rouge	Kg	0,500	2,00	1,00
Pomme de terre BF 15	Kg	1	0,80	0,80
Tomate garniture (0,050kg)	pce	5	0,20	1,00
ÉPICERIE				
Miel	Kg	0,100	4,00	0,40
Cinq parfums chinois	Kg	pm		
Fond blanc de volaille	Kg	0,060	0,00	0,00
Fond brun de veau lié	kg	0,050	0,00	0,00
Lait de coco	L	0,40	5,00	2,00
Nuoc Mam	L	0,01	2,00	0,02
Poivre en grain	pce	pm		
Vinaigre de framboise	L	0,10	4,50	0,45
CAVE				
Banyuls	L	0,20	7,50	1,50
Vin rouge	L	0,20	2,00	0,40
Total TTC				31,94

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