

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

mardi 17 mai 2011 / Matin
SUJET N° 3

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				
Caneton (filet de 0,250 Kg)	pce	2	2,70	5,40
Caneton (cuisse de 0,250 Kg)	pce	2	1,00	2,00
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,100	7,50	0,75
CRÉMERIE				
Beurre	Kg	0,375	5,00	1,88
Crème liquide	L	0,25	3,00	0,75
Lait	L	0,75	0,60	0,45
Oeuf	pce	11	0,08	0,88
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,020	4,00	0,08
Carotte	Kg	0,200	0,60	0,12
Champignon de Paris	Kg	0,300	3,30	0,99
Chou vert frisé	Pce	0,50	1,00	0,50
Courgette	Kg	0,300	2,00	0,60
Échalote	Kg	0,080	1,45	0,12
Fraise	Kg	0,250	3,20	0,80
Pomme Granny Smith	pce	2	0,30	0,60
Menthe	botte	0,50	0,70	0,35
Oignon gros	Kg	0,100	0,45	0,05
Pamplemousse rose	pce	2	0,44	0,88
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,800	2,00	1,60
ÉPICERIE				
Abricots secs	Kg	0,050	4,00	0,20
Chapelure blanche	Kg	0,100	2,50	0,25
Farine	Kg	0,250	0,47	0,12
Fond brun lié	kg	0,030	18,00	0,54
Maïzena	Kg	0,100	3,00	0,30
Miel pleines fleurs	Kg	0,125	4,00	0,50
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	2,50	0,13
Nappage blond	Kg	0,125	3,50	0,44
Pavot bleu	Kg	0,050	7,50	0,38
Sésame blanc (graine)	Kg	0,050	12,00	0,60
Sucre glace	Kg	0,000	3,80	0,00
Sucre semoule	Kg	0,200	1,60	0,32
Vanille gousse	pce	1	1,00	1,00
Vinaigre de Xéres	L	0,10	6,00	0,60
SURGELÉS				
Feuilletage (plaque GN 1/1)	Pce	0,5	5,00	2,50
Griottes	Kg	0,200	4,00	0,80
Brisure de framboises	Kg	0,125	1,50	0,19
CAVE				
Vin rouge tannique	L	0,20	2,00	0,40
Total TTC				28,04

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