

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

**mardi 17 mai après-midi**

**SUJET N° 4**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>POISSONNERIE</b>				
Bar portion élevage (0,600 kg)	pce	2	4,80	9,60
<b>CRÉMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,525	5,00	2,63
Crème liquide	L	0,60	3,00	1,80
Lait	L	0,50	0,60	0,30
Œuf	pce	8	0,08	0,64
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail	Kg	0,050	4,00	0,20
Aubergine	Kg	0,250	1,80	0,45
Basilic	botte	0,50	0,70	0,35
Citron	pce	1	0,10	0,10
Courgette	Kg	0,300	2,00	0,60
Échalote	Kg	0,100	1,45	0,15
Fenouil bulbe	Kg	0,250	1,50	0,38
Oignon nouveau	botte	1	2,50	2,50
Orange	pce	2	1,40	2,80
Poireau	Kg	0,150	0,95	0,14
Poivron rouge	Kg	0,200	2,00	0,40
Pomme de terre bintje	Kg	1,000	0,50	0,50
Pommes golden	Kg	0,600	1,60	0,96
Tomate TV	Kg	0,400	2,00	0,80
<b>ÉPICERIE</b>				
Farine	Kg	0,350	0,47	0,16
Feuille de brick	pce	4	0,10	0,40
Huile olive	L	0,20	4,50	0,90
Olive noire dénoyautée	Kg	0,050	5,50	0,28
Poudre d'amande	Kg	0,100	6,60	0,66
Sucre semoule	Kg	0,125	1,60	0,20
Sucre glace	Kg	0,020	2,00	0,04
Vanille liquide	L	0,05	9,00	0,45
Vinaigre de vin blanc	L	0,10	0,65	0,07
<b>CAVE</b>				
Apéritif anisé	L	0,05	16,00	0,80
Calvados	L	0,09	14,00	1,26
Noilly Prat	L	0,05	10,00	0,50
<b>Total TTC</b>				<b>31,00</b>

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