

Session 2011

Études et Réalisations Techniques, Option B

Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

mercredi 18 mai matin

SUJET N° 5

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				
Poitrine de porc fumée	Kg	0,100	5,00	0,50
POISSONNERIE				
Étrille (crabe vert)	Kg	0,400	3,10	1,24
Filet de merlan	Kg	0,150	8,50	1,28
Limande à fileter (0,500 Kg)	pce	2	3,00	6,00
Saumon filet sans peau	Kg	0,500	7,00	3,50
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,550	5,00	2,75
Crème liquide	L	0,60	3,00	1,80
Gruyère râpé	Kg	0,200	5,00	1,00
Lait	L	0,25	0,60	0,15
Œuf	pce	7	0,80	5,60
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,030	4,00	0,12
Carotte	Kg	0,200	0,62	0,12
Champignon de Paris	Kg	0,300	3,30	0,99
Courgette	Kg	0,300	2,00	0,60
Échalote	Kg	0,050	1,45	0,07
Épinard branche	Kg	1,000	2,70	2,70
Oignon gros	Kg	0,100	0,45	0,05
Persil plat	Botte	0,50	0,70	0,35
Poireau	Kg	0,400	0,95	0,38
Pomme de terre nouvelle	Kg	0,300	1,00	0,30
Tomate TV	Kg	0,600	2,00	1,20
Estragon	Botte	0,125	1,50	0,19
ÉCONOMAT				
Chapelure blanche	Kg	0,100	2,50	0,25
Farine	Kg	0,450	0,47	0,21
Fumet de poisson	Kg	0,030	17,00	0,51
Huile d'olive	L	0,10	4,50	0,45
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100	5,50	0,55
Pain de mie	kg	0,250	3,20	0,80
Polenta	Kg	0,200	3,17	0,63
Sésame blanc	Kg	0,050	12,00	0,60
CAVE				
Cognac	L	0,05	8,00	0,40
Porto	L	0,20	4,00	0,80
Vin blanc	L	0,20	1,50	0,30
Total TTC				36,39

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