

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

**Jeudi 19 mai 2011 / Matin**  
**SUJET N° 7**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>POISSONNERIE</b>				
Rouget Barbet (0,200 Kg)	pce	4	2,80	11,20
<b>BOUCHERIE</b>				
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,120	7,50	0,90
Poitrine fumée	Kg	0,150	4,00	0,60
<b>CRÉMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,100	5,00	0,50
Crème liquide	L	0,25	3,00	0,75
Fromage chèvre frais	Kg	0,100	6,00	0,60
Œuf	pce	6	0,08	0,48
Parmesan râpé	Kg	0,210	14,00	2,94
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail (gousse d')	pce	1		
Basilic	botte	0,75	0,70	0,53
Carotte	Kg	0,150	0,60	0,09
Carotte fane	Kg	0,200	2,80	0,56
Céleri rave	Kg	0,150	1,10	0,17
Champignon de Paris	Kg	0,200	3,30	0,66
Ciboulette	botte	0,10	0,70	0,07
Courgette	Kg	0,350	2,00	0,70
Échalote	Kg	0,100	1,45	0,15
Mini-fenouil	pce	4	0,08	0,32
Navet long	Kg	0,080	1,60	0,13
Oignon	Kg	0,200	0,45	0,09
Pleurote	Kg	0,200	5,70	1,14
Pois gourmand	Kg	0,100	3,52	0,35
Poivron jaune	Kg	0,200	2,50	0,50
Poivron rouge	Kg	0,200	2,00	0,40
Pomme de terre BF 15	Kg	0,100	0,76	0,08
Tomate cerise	Kg	0,250	5,00	1,25
Tomate cocktail (0,050 kg)	Kg	0,200	2,00	0,40
<b>ÉPICERIE</b>				
Coriandre graine	Kg	pm		
Farine	Kg	0,300	0,47	0,14
Feuille de brick	pce	4	0,10	0,40
Fond blanc de volaille	kg	0,050	11,00	0,55
Huile d'olive	L	0,40	4,50	1,80
Jus de tomate	L	0,20	1,53	0,31
Olive noire dénoyautée	Kg	0,100	5,50	0,55
Riz long	Kg	0,200	2,15	0,43
Sésame blanc (graine de)	Kg	0,040	12,00	0,48
<b>SURGELÉ</b>				
Haricot vert	Kg	0,050	2,15	0,11
Petit pois	Kg	0,030	2,00	0,06
<b>CAVE</b>				
Vin blanc	L	0,20	1,50	0,30
<b>Total TTC</b>				<b>30,67</b>

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