

Session 2011

Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
Vendredi 20 mai 2011 / Matin
SUJET N° 9

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
POISSONNERIE				
Arête	Kg	0,3	0,53	0,16
Julienne (filet de)	Kg	1	7,50	7,50
BOUCHERIE				
Crépine de porc	Kg	0,150	2,20	0,33
Blanc de dinde	Kg	0,150	4,00	0,60
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,100	7,50	0,75
Râble de lapin (0,350 Kg)	pce	2	2,50	5,00
CRÉMERIE				
Beurre	Kg	0,570	5,00	2,85
Crème fleurette	L	0,90	3,00	2,70
Lait	L	0,25	0,60	0,15
Œuf	pce	6	0,08	0,48
Parmesan râpé	Kg	0,050	13,00	0,65
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,020	4,00	0,08
Betterave rouge cuite	Kg	0,500	3,00	1,50
Carotte	Kg	0,600	0,60	0,36
Citron	Kg	0,200	1,50	0,30
Courgette	Kg	0,100	2,00	0,20
Échalote	Kg	0,130	1,50	0,20
Oignon	Kg	0,250	0,45	0,11
Pleurote	Kg	0,300	5,70	1,71
Poivron rouge	Kg	0,100	2,00	0,20
Pomme de terre BF 15	Kg	0,300	0,80	0,24
Romarin	botte	0,25	0,70	0,18
Tomate petite TV	Kg	0,600	2,00	1,20
ÉPICERIE				
Chapelure	Kg	0,100	2,50	0,25
Bouquet garni	pce	2		
Curry	Kg	pm		
Farine	Kg	0,250	0,47	0,12
Fond brun clair	kg	0,030	17,00	0,51
Huile d'olive	l	0,13	4,50	0,59
Miel liquide	Kg	0,100	4,00	0,40
Moutarde ancienne	kg	0,050	2,50	0,13
Riz long	Kg	0,320	2,15	0,69
Riz rond arborio	kg	0,150	4,20	0,63
Fond blanc de volaille	L	2,00	1,00	2,00
CAVE				
Vin blanc	L	0,30	1,50	0,45
Vin rouge	L	0,20	2,00	0,40
Total TTC				33,60

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