

**Études et Réalisations Techniques, Option B**  
**Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen**  
 Date : **21 MAI 2012 MATIN**

**SUJET N° 1**

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix total
<b>BOUCHERIE - VOLAILLE</b>				
Aileron de volaille	Kg	0,400	2,00 €	0,80
Blanc de poulet	pce	2,00	0,58 €	1,15
Chorizo doux	Kg	0,100	6,60 €	0,66
Crépine de porc	Kg	0,100	2,35 €	0,24
Filet mignon de porc	Kg	0,600	8,91 €	5,35
				0,00
<b>CRÉMERIE</b>				
Parmesan (Bloc)	Kg	0,100	21,00 €	2,10
Beurre	Kg	0,375	4,50 €	1,69
Crème liquide	L	0,75	3,00 €	2,25
Gruyère râpé	Kg	0,100	7,50 €	0,75
Lait	L	0,50	0,60 €	0,30
Lait entier	L	1	1,26 €	1,26
Œuf	pce	4	0,07 €	0,28
				0,00
<b>LÉGUMERIE</b>				
Basilic	botte	0,25	0,70 €	0,00
Carotte	Kg	0,250	0,59 €	0,18
Champignon de Paris	Kg	0,950	3,13 €	0,15
Citron	pce	0,50	0,40 €	2,97
Oignon gros	Kg	0,200	0,45 €	0,20
Poivron rouge	Kg	0,300	2,11 €	0,09
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,400	0,76 €	0,63
Tomate TV	Kg	0,500	1,97 €	0,30
				0,99
<b>ÉPICERIE - ECONOMAT</b>				
Farine	Kg	0,275	0,47 €	0,13
Fond blanc de veau	L	0,50	11,60 €	5,80
Fond de veau brun lié	Kg	0,030	12,00 €	0,36
Huile d'olive	L	0,10	5,22 €	0,52
Noisette	Kg	0,100	6,60 €	0,66
Noix de muscade	Kg			0,00
Pâte à filo (feuille)	pce	4,000	0,10 €	0,40
Poivre	Kg			0,00
Pruneau dénoyauté	Kg	0,100	7,58 €	0,76
Riz long	Kg	0,250	2,14 €	0,54
Sel fin	Kg			0,00
Spigol	Kg			0,00
Tapenade	Kg	0,050	9,00 €	0,45
				0,00
<b>CAVE</b>				
Madère	L	0,10	6,56 €	0,66
Vin blanc	L	0,20	2,43 €	0,49
Vin rouge	L	0,10	2,75 €	0,28
<b>SURGELÉS</b>				
Petit pois	Kg	0,150	1,58 €	0,24

À disposition du candidat : Assaisonnements et épices courants

<b>Total TTC</b>	<b>33,59</b>
------------------	--------------