

Session 2012

Études et Réalisations Techniques, Option B

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

Date : 22 MAI 2012 APRÈS MIDI

SUJET N° 4

Denrees	Unite	quantites	prix Unif	prix total
BOUCHERIE - VOLAILLE				
Jambon cru (tranché)	Kg	0,1	11,00 €	1,10
POISSONNERIE				
Rouget barbet de 0,300 kg	pce	2	4,00 €	8,00
CRÉMERIE				
Beurre	Kg	0,25	4,50 €	1,13
Chèvre frais	Kg	0,120	9,00 €	1,08
Crème liquide	L	0,95	3,85 €	3,66
Gorgonzola	Kg	0,120	8,44 €	1,01
Œuf	pce	4	0,07 €	0,28
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,04	4,77 €	0,19
Basilic	botte	0,75	0,70 €	0,53
Carotte	Kg	0,25	0,60 €	0,15
Courgette	Kg	0,25	2,02 €	0,51
Fenouil bulbe	pce	4	0,30 €	1,20
Oignon gros	Kg	0,5	0,45 €	0,23
Poivron jaune	Kg	0,25	2,50 €	0,63
Poivron rouge	Kg	0,25	2,12 €	0,53
Pomme de terre BF15	Kg	0,8	0,75 €	0,60
Tomate garniture	pce	4	0,15 €	0,60
Tomate TV	Kg	0,4	1,97 €	0,79
ÉPICERIE - ÉCONOMAT				
Chapelure	Kg	0,2	2,59 €	0,52
Fécule (facultatif)	Kg			0,00
Filets anchois à l'huile	Kg	0,08	9,16 €	0,73
Fond blanc de volaille	L	1	0,50 €	0,50
Fond brun lié	Kg	0,05	12,00 €	0,60
Huile d'olive	L	0,3	5,22 €	1,57
Olive noire dénoyautée	Kg	0,08	2,35 €	0,19
Pâte à raviolo (wonton)	pce	24	0,05 €	1,20
Tomate concentrée	Kg	0,05	1,60 €	0,08
CAVE				
Vin rouge tannique	L	0,5	3,00 €	1,50
SURGELÉS				
Fève pelée	Kg	0,25	3,00 €	0,75
Petit pois	Kg	0,800	1,58 €	1,26

À disposition du candidat : Assaisonnements et épices courants

Total TTC	31,09
------------------	--------------