

Session 2013

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

Date : **24 MAI 2013 APRÈS-MIDI****SUJET N° 6** : coût matière du sujet complet

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix TTC
<b>BOUCHERIE- VOLAILLE</b>				
Aileron de poulet	Kg	1	2,00 €	2,00 €
Blanc de poulet	Kg	0,4	6,80 €	2,72 €
Coppa	Kg	0,15	9,00 €	1,35 €
<b>POISSONNERIE</b>				
Coque	Kg	1	3,00 €	3,00 €
Dorade (0,500 kg/pce)	Pce	2	3,10 €	6,20 €
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,4	3,40 €	1,36 €
Crème liquide	L	0,25	3,80 €	0,95 €
Mascarpone	Kg	0,1	3,50 €	0,35 €
Mozzarella	Kg	0,125	4,20 €	0,53 €
Œuf	Pce	4	0,07 €	0,28 €
Œuf de caille	Pce	8	0,50 €	4,00 €
Parmesan râpé	Kg	0,05	5,00 €	0,25 €
<b>LÉGUMES</b>				
Ail	Kg	0,05	3,90 €	0,20 €
Aubergine	Kg	0,25	1,00 €	0,25 €
Basilic	Botte	0,5	0,60 €	0,30 €
Carotte	Kg	0,15	1,00 €	0,15 €
Céleri branche	Kg	0,05	1,00 €	0,05 €
Citronnelle	Kg	0,05	3,50 €	0,18 €
Coriandre fraîche	Botte	0,25	0,60 €	0,15 €
Courgette	Kg	0,3	1,00 €	0,30 €
Échalote	Kg	0,15	1,42 €	0,21 €
Germe de soja	Kg	0,25	1,00 €	0,25 €
Gingembre frais	Kg	0,02	2,36 €	0,05 €
Oignon	Kg	0,4	0,71 €	0,28 €
Persil plat	Botte	0,125	0,60 €	0,08 €
Poireau	Kg	0,2	1,49 €	0,30 €
Poivron rouge	Kg	0,4	1,66 €	0,66 €
Sauge	Botte	0,25	0,60 €	0,15 €
<b>ÉPICERIE</b>				
Clou de girofle	Pce	3		- €
Fond blanc de volaille	Kg	0,05	15,00 €	0,75 €
Huile d'olive	L	0,1	3,80 €	0,38 €
Huile de sésame	L	0,05	4,50 €	0,23 €
Olive noire à la grecque	Kg	0,1	3,00 €	0,30 €
Riz rond Arborio	Kg	0,16	1,41 €	0,23 €
Sauce soja	L	pm		
Vermicelle de riz	Kg	0,15	3,20 €	0,48 €
Vinaigre blanc	L	0,050	1,00 €	0,05 €
<b>SURGELÉS</b>				
Artichaut (fond)	Pce	8	0,20 €	1,60 €
Fève déhoussée	Kg	0,3	3,00 €	0,90 €
<b>CAVE</b>				
Vin blanc	L	0,15	1,70 €	0,26 €

Produits à disposition (cumin, cannelle, curry, muscade, 4 épices, badiane, paprika, curcuma, thym, laurier, persil, huiles, sucre, concentré tomate, maïzéna)

<b>Total TTC</b>	<b>31,70</b>
------------------	--------------

Besoin matériel :