

Session 2013

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

Date : **27 MAI 2013 APRÈS-MIDI**

SUJET N° 8 : coût matière du sujet complet

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE- VOLAILLE				
Aileron de volaille	Kg	0,25	2,00 €	0,50 €
Magret (filet) de canard	Pce	2	4,00 €	8,00 €
Poitrine fumée	Kg	0,15	8,10 €	1,22 €
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,500	3,40 €	1,70 €
Crème liquide	L	0,5	3,80 €	1,90 €
Lait	L	0,30	0,73 €	0,22 €
Œuf	Pce	10	0,07 €	0,70 €
Tomme de Savoie	Kg	0,08	7,05 €	0,56 €
LÉGUMES				
Asperge verte	Kg	0,5	5,00 €	2,50 €
Carotte	Kg	0,3	1,00 €	0,30 €
Céleri boule	Kg	0,4	-	- €
Cerfeuil	Botte	0,5	0,60 €	0,30 €
Champignon de Paris	Kg	0,25	2,21 €	0,55 €
Choux vert frisé	Kg	0,2	2,00 €	0,40 €
Citron	pce	1	0,10 €	0,10 €
Courgette	Kg	0,2	1,00 €	0,20 €
Échalote	Kg	0,05	1,42 €	0,07 €
Fraise	Kg	0,750	4,70 €	3,53 €
Oignon gros	Kg	0,3	0,71 €	0,21 €
Poireau	Kg	0,25	1,49 €	0,37 €
Tomate (0,060 kg/pce)	Pce	5	0,10 €	0,50 €
ÉPICERIE				
Chapelure blonde	Kg	0,3	1,90 €	0,57 €
Farine	Kg	0,300	0,99 €	0,30 €
Maizena (fécule de maïs)	Kg	0,05	8,00 €	0,40 €
Fond de veau lié	Kg	0,05	15,00 €	0,75 €
Huile d'olive	L	0,2	3,80 €	0,76 €
Huile Tournesol	L	0,2	1,40 €	0,28 €
Miel	Kg	0,1	4,40 €	0,44 €
Nappage rouge	Kg	0,100	5,79 €	0,58 €
Noisette décortiquée	Kg	0,05	10,00 €	0,50 €
Poudre à crème à chaud	Kg	0,040	3,00 €	0,12 €
Poudre d'amandes	Kg	0,100	5,92 €	0,59 €
Semoule de maïs (polenta)	Kg	0,2	2,10 €	0,42 €
Sucre semoule	Kg	0,265	1,10 €	0,29 €
Vanille gousse	Pce	0,5	0,50 €	0,25 €
Vanille liquide	L	PM		
Vinaigre de vin rouge	L	0,2	0,50 €	0,10 €
SURGELÉS				
Aïrelle	Kg	0,08	3,50 €	0,28 €
CAVE				
Rhum	L	0,02	10,50 €	0,21 €

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

Total TTC	30,67
------------------	--------------

Besoin matériel : règles
Parmesan à raper