

Session 2014

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

**Mercredi 21 mai 2014 - Après-midi**

**SUJET N° 4**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>POISSONNERIE</b>				
Rouget barbet (0,200 Kg/pce)	pce	4	3,96	15,84
<b>BOUCHERIE</b>				
Coppa tranchée	Kg	0,100	12,36	1,24
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,415	3,40	1,41
Beurre demi-sel	Kg	0,100	4,93	0,49
Crème liquide	L	0,55	3,38	1,86
Lait	L	0,50	0,65	0,33
Mascarpone	Kg	0,100	3,50	0,35
Œuf	pce	4	0,07	0,28
Œuf (jaune d')	Kg	0,120	4,05	0,49
Parmesan râpé	Kg	0,080	7,38	0,59
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail	Kg	0,020	3,98	0,08
Asperge verte	Kg	0,500	3,80	1,90
Basilic	botte	0,5	1,42	0,71
Ciboulette	botte	0,25	0,58	0,15
Citron vert	Kg	0,100	1,63	0,16
Courgette	Kg	0,300	1,00	0,30
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Fenouil	Kg	0,250	2,13	0,53
Oignon gros	Kg	0,200	0,71	0,14
Oignon nouveau	botte	1	1,09	1,09
Romarin frais	botte	0,250	0,66	0,17
Tomate cocktail (0,025 kg/pce)	Kg	0,200	2,49	0,50
<b>ÉPICERIE</b>				
Chocolat noir (pistole)	Kg	0,250	8,00	2,00
Farine	Kg	0,250	0,94	0,24
Feuille de brick	pce	5	0,11	0,55
Fumet de poisson	L	0,75	0,85	0,64
Huile d'olive	L	0,10	3,81	0,38
Riz Arborio	Kg	0,150	2,34	0,35
Sucre semoule	Kg	0,260	2,16	0,56
Vanille (gousse)	pce	1	0,93	0,93
<b>CAVE</b>				
Vin blanc	L	0,20	0,99	0,20
<b>Total TTC</b>				<b>34,58 €</b>

Seront mis à disposition des candidats les produits d'épicerie courante  
(à l'exception des fonds déshydratés) : thym, laurier, épices courantes, sucre, farine,  
huiles, concentré de tomate, ...

**BESOINS EN MATÉRIELS**  
**2 cercles à tartes de 20 cm de diamètre par candidat**

**À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX**