

## Session 2014

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

**Jeudi 22 mai 2014 - Après-midi**

**SUJET N° 6**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>BOUCHERIE</b>				
Foie de volaille	Kg	0,125	2,85	0,36
Lard fumé tranché	Kg	0,100	0,40	0,04
Pintade cuisse (0,250 Kg/pce)	pce	4	1,96	7,84
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,425	3,40	1,45
Crème liquide	L	0,50	3,38	1,69
Gruyère râpé	Kg	0,125	4,25	0,53
Œuf	pce	7	0,07	0,49
<b>LÉGUMERIE</b>				
Ail	Kg	0,050	3,98	0,20
Artichaut gros	pce	4	0,85	3,40
Carotte	Kg	0,200	0,99	0,20
Carottes fane	Kg	0,500	1,10	0,55
Cerise	Kg	0,200	6,50	1,30
Ciboulette	botte	0,25	0,58	0,15
Citron	Kg	0,15	1,21	0,18
Courgette	Kg	0,400	1,00	0,40
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Menthe	botte	0,25	0,49	0,12
Oignon gros	Kg	0,200	0,71	0,14
Orange	pce	2	1,38	2,76
Tomate TV	Kg	0,150	1,46	0,22
<b>ÉPICERIE</b>				
Extrait vanille		pm		pm
Farine	Kg	0,250	0,94	0,24
Fond brun lié	Kg	0,060	1,80	0,11
Miel	Kg	0,100	4,40	0,44
Nappage rouge	Kg	0,200	5,79	1,16
Pain de mie	Kg	0,100	3,60	0,36
Poudre de noisette	Kg	0,150	11,91	1,79
Sel fin	Kg	pm		pm
Sucre glace	Kg	0,050	1,25	0,06
Sucre semoule	Kg	0,350	2,16	0,76
Vinaigre de cidre	L	0,20	3,50	0,70
<b>SURGELÉ</b>				
Myrtille surgelée	Kg	0,300	3,41	1,02
<b>CAVE</b>				
Guignolet	L	0,10	6,30	0,63
Jus d'orange	L	0,25	1,02	0,26
Kirsch	L	0,10	6,81	0,68
Vin blanc	L	0,20	1,70	0,34
<b>Total TTC</b>				<b>30,69 €</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 :  
**8 cercles à tartelettes de 80 mm de diamètre par candidat**

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