

## Session 2014

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

**vendredi 23 mai 2014 - Matin**

**SUJET N° 7**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>POISSONNERIE</b>				
Écrevisse	Kg	0,300	4,94	1,48
Dos de cabillaud avec peau	Kg	0,600	15,80	9,48
Moule de bouchot	Kg	0,500	3,04	1,52
<b>BOUCHERIE</b>				
Filet de dinde entier	Kg	0,800	5,62	4,50
Poitrine fumée	Kg	0,200	8,26	1,65
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre doux	Kg	0,200	3,40	0,68
Crème liquide	L	0,25	3,38	0,85
Œuf	pce	3	0,07	0,21
Yaourt nature	Kg	0,200	2,12	0,42
<b>LÉGUMERIE</b>				
Aneth	botte	0,125	0,58	0,07
Carotte	Kg	0,700	0,99	0,69
Champignon de Paris	Kg	0,250	2,61	0,65
Chou vert frisé	Kg	0,400	1,84	0,74
Citron	pce	1	0,21	0,21
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Navet long	Kg	0,400	1,80	0,72
Navet rond	Kg	0,200	1,37	0,27
Oignon gros	Kg	0,250	0,71	0,18
Poireau	Kg	0,150	1,42	0,21
Pois mange tout	Kg	0,160	7,95	1,27
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,500	0,74	0,37
<b>ÉPICERIE</b>				
Chapelure blonde	Kg	0,100	1,99	0,20
Concentré de tomate	Kg	0,020	1,50	0,03
Épices à Tandoori	Kg	0,005	11,72	0,06
Fond blanc de volaille	Kg	0,030	9,80	0,29
Fumet de poisson	Kg	0,030	9,80	0,29
Huile d'olive	Kg	0,100	3,80	0,38
Pâte à raviole Wonton	Kg	0,150	6,40	0,96
Riz long	Kg	0,400	4,41	1,76
<b>SURGELÉ</b>				
Oignon grelot	Kg	0,200	2,02	0,40
<b>CAVE</b>				
Cognac	L	0,10	13,54	1,35
Vin blanc	L	0,20	1,07	0,21
Vin rouge	L	0,20	1,07	0,21
<b>Total TTC</b>				<b>32,49 €</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 pics à brochettes en bois de 25 cm par candidat**

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