

Session 2014
Études et Réalisations Techniques, Option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen

Vendredi 23 mai 2014 - Après-midi

SUJET N° 8

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				
Blanc de dinde	Kg	0,200	6,80	1,36
Suprême de poulet fermier	pce	4	1,90	7,60
POISSONNERIE				
Écrevisse	Kg	0,250	11,69	2,92
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,300	3,40	1,02
Bûche de chèvre	Kg	0,1	4,65	0,47
Crème liquide	L	0,80	3,38	2,70
Fromage bleu	Kg	0,100	7,03	0,70
Œuf	pce	8	0,07	0,56
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,050	3,98	0,20
Champignon de Paris	Kg	0,250	2,21	0,55
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Estragon	botte	0,25	0,58	0,15
Navet rond	Kg	0,400	2,13	0,85
Oignon gros	Kg	0,200	0,71	0,14
Persil plat	botte	0,25	0,54	0,14
Poire	pce	8	0,25	2,00
Poivron vert	Kg	0,150	1,45	0,22
Pomme de terre bintje	Kg	0,500	0,80	0,40
Tomate TV	Kg	0,100	1,46	0,15
ÉPICERIE				
Amande (poudre d')	Kg	0,150	5,92	0,89
Amande hachée	Kg	0,100	7,26	0,73
Chapelure	Kg	0,100	1,99	0,20
Fleur de sel		pm		pm
Fond blanc de volaille	Kg	0,060	1,60	0,10
Nappage blond	Kg	0,250	5,56	1,39
Sucre semoule	Kg	0,600	2,16	1,30
Vanille (gousse de)	pce	1,000	0,43	0,43
SURGELÉ				
Petit pois surgelé	Kg	0,200	1,98	0,40
Feuilletage (plaque)	pce	1	5,61	5,61
CAVE				
Cognac	L	0,10	13,54	1,35
Rhum ambré	L	pm		pm
Vin blanc	L	0,20	1,70	0,34
Total TTC				34,99 €

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

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX