

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

Lundi 26 mai 2014 - Matin

SUJET N° 9

| Denrées | Unité | quantité | prix Unit | prix TTC |
|--------------------------|-------|----------|-----------|----------------|
| BOUCHERIE | | | | |
| Filet Mignon de porc | Kg | 0,600 | 13,50 | 8,10 |
| CRÈMERIE | | | | |
| Beurre | Kg | 0,210 | 3,40 | 0,71 |
| Œuf extra frais | pce | 10 | 0,15 | 1,50 |
| Œuf | pce | 7 | 0,07 | 0,49 |
| Gruyère râpé | Kg | 0,200 | 4,25 | 0,85 |
| Lait | L | 1,60 | 0,65 | 1,04 |
| LÉGUMERIE | | | | |
| Ail | Kg | 0,070 | 3,98 | 0,28 |
| Ananas | pce | 0,250 | 2,56 | 0,64 |
| Carotte | Kg | 0,200 | 0,99 | 0,20 |
| Cerfeuil | botte | 0,250 | 0,57 | 0,14 |
| Ciboulette | botte | 0,25 | 0,58 | 0,15 |
| Épinards frais | Kg | 2,000 | 1,50 | 3,00 |
| Oignon gros | Kg | 0,200 | 0,71 | 0,14 |
| Oignon rouge | Kg | 0,120 | 1,56 | 0,19 |
| Poire | pce | 2 | 0,25 | 0,50 |
| Pois gourmand | Kg | 0,200 | 1,95 | 0,39 |
| Pomme de terre Charlotte | Kg | 0,500 | 0,74 | 0,37 |
| Pruneau dénoyauté | Kg | 0,100 | 6,76 | 0,68 |
| Raisin sec blond | Kg | 0,100 | 5,39 | 0,54 |
| Tomate TV | Kg | 0,200 | 1,46 | 0,68 |
| ÉCONOMAT | | | | |
| Abricot sec | Kg | 0,100 | 6,64 | 0,66 |
| Amande effilée | Kg | 0,100 | 7,26 | 0,73 |
| Farine | Kg | 0,070 | 0,94 | 0,07 |
| Feuille de brick | pce | 5 | 0,11 | 0,55 |
| Fond de veau brun lié | Kg | 0,060 | 9,80 | 0,59 |
| Muscade râpée | Kg | pm | | pm |
| Polenta précuite | Kg | 0,150 | 2,35 | 0,35 |
| Vinaigre blanc | L | 0,10 | 0,50 | 0,05 |
| Vinaigre de cidre | L | 0,10 | 4,50 | 0,45 |
| CAVE | | | | |
| Rhum ambré | L | 0,05 | 8,68 | 0,43 |
| Vin blanc | L | 0,10 | 1,70 | 0,17 |
| Total TTC | | | | 24,63 € |

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 plats à œufs individuels par candidat ou à défaut 2 assiettes creuses

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX