

Lundi 26 mai 2014 - Après-midi

SUJET N° 10

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE				
Épaule d'agneau désossée	Kg	0,800	9,75	7,80
Chorizo	Kg	0,100	9,8	0,98
Jambon fumé tranche	Kg	0,120	18,96	2,28
CRÈMERIE				
Beurre doux	Kg	0,065	3,4	0,22
Crème liquide	L	0,20	3,38	0,68
Jaune d'œuf liquide	Kg	0,080	4,73	0,38
Lait	L	0,35	0,65	0,23
Œuf	pce	4	0,07	0,28
LÉGUMERIE				
Ail	Kg	0,020	3,98	0,08
Aubergine	Kg	0,300	1,49	0,45
Carotte	Kg	0,080	0,99	0,08
Céleri branche	Kg	0,050	1,07	0,05
Cerfeuil	botte	0,125	0,9	0,11
Courgette	Kg	0,200	1	0,20
Fenouil	Kg	0,100	2,13	0,21
Fraises	Kg	0,400	4,76	1,90
Menthe	botte	0,25	0,49	0,12
Oignon gros	Kg	0,150	0,71	0,11
Oignon rouge	Kg	0,100	1,56	0,16
Persil plat	botte	0,125	0,54	0,07
Poivron jaune	Kg	0,120	2,07	0,25
Poivron rouge	Kg	0,120	1,66	0,20
Poivron vert	Kg	0,120	1,45	0,17
Tomate garniture 80g	pce	4	0,31	1,24
ÉCONOMAT				
Farine	Kg	0,195	0,94	0,18
Feuille de brick	pce	6	0,11	0,66
Fond brun clair	Kg	0,030	9,8	0,29
Graine de sésame	Kg	0,040	3,74	0,15
Miel	Kg	0,040	4,4	0,18
Pâte à pistache	Kg	0,040	19,9	0,80
Pistaches émondées	Kg	0,100	24,92	2,49
Pois chiche cuit	Kg	0,100	1,1	0,11
Poudre à crème	Kg	0,030	5,37	0,16
Semoule grain moyen	Kg	0,160	1,17	0,19
Sucre	Kg	0,300	2,16	0,65
SURGELÉ				
Fève déhoussée	Kg	0,120	4,86	0,58
CAVE				
Vin rouge	L	0,25	1,64	0,41
TOTAL TTC				25,09 €

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 verrines ou verres (15 à 20 cl) par candidat

À L'ATTENTION DES CHEFS DE TRAVAUX