

## Session 2014

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

**Mardi 27 mai 2014 - Après-midi**

**SUJET N° 12**

Denrées	Unité	quantité	prix Unit	prix TTC
<b>BOUCHERIE</b>				
Crépine	Kg	0,200	4,82	0,96
Filet de dinde	Kg	0,150	6,80	1,02
Râble de lapin 350 g	pce	2	5,20	10,40
<b>CRÈMERIE</b>				
Beurre	Kg	0,250	3,40	0,85
Crème double	L	0,25	4,92	1,23
Crème liquide	L	0,25	3,38	0,85
Lait	L	0,30	0,65	0,20
Œuf	pce	4	0,07	0,28
Œuf (jaune d')	Kg	0,075	4,73	0,35
<b>LÉGUMERIE</b>				
Aubergine	Kg	0,300	1,49	0,45
Citron	pce	0,5	0,25	0,13
Courgette	Kg	0,250	1,00	0,25
Échalote	Kg	0,100	1,42	0,14
Fenouil	pce	1	0,40	0,40
Persil plat	botte	0,125	0,57	0,07
Poivron rouge	Kg	0,150	1,66	0,25
Pomme de terre Charlotte	Kg	0,600	0,75	0,45
Pommes golden	Kg	0,8	1,50	1,20
Romarin	botte	0,125	1,00	0,13
Salade roquette	Kg	0,100	9,92	0,99
Tomate cocktail 30 g	pce	5	0,12	0,60
<b>ÉPICERIE</b>				
Citron confit au sel	pce	0,5	0,30	0,15
Extrait de vanille	L	pm		pm
Farine	Kg	0,250	0,94	0,24
Fond brun lié	Kg	0,030	9,80	0,29
Huile olive	L	0,20	3,81	0,76
Pignon de pin	Kg	0,050	18,77	0,94
Sel fin	Kg	pm		pm
Sucre	Kg	0,075	2,16	0,16
Sucre glace	Kg	0,030	3,26	0,10
Tapenade noire	Kg	0,050	6,94	0,35
<b>CAVE</b>				
Vin blanc	L	0,10	1,07	0,11
<b>Total TTC</b>				<b>24,28 €</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**  
**2 cercles à tartes de 20 cm de diamètre par candidat**

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