

Session 2015
Études et Réalisations Techniques, option B
Bon récapitulatif des marchandises à l'usage des centres d'examen
MERCREDI 27 MAI 2015 - APRÈS-MIDI

SUJET N° 4

Denrées	Unité	quantités	prix Unit	prix TTC
BOUCHERIE- VOLAILLE				
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0,1	8,28 €	0,83 €
Épaule DD cuite	Kg	0,2	5,47 €	1,09 €
POISSONNERIE				
Crabe vert/Etrille	Kg	0,4	4,50 €	1,80 €
Crevette rose	Kg	0,2	7,80 €	1,56 €
Filet de merlan	Kg	0,5	7,50 €	3,75 €
CRÈMERIE				
Beurre	Kg	0,28	3,40 €	0,95 €
Beurre salé	Kg	0,125	3,57 €	0,45 €
Crème liquide	L	0,75	3,38 €	2,54 €
Emmental rapé	Kg	0,06	5,88 €	0,35 €
Lait	L	0,75	0,65 €	0,49 €
Œuf	Pce	9	0,10 €	0,90 €
LÉGUMES				
Artichaut gros	Pce	4	1,07 €	4,28 €
Asperge verte	Kg	0,25	5,40 €	1,35 €
Carotte	Kg	0,2	0,99 €	0,20 €
Champignon de Paris	Kg	0,55	2,21 €	1,22 €
Chou fleur	Kg	0,3	1,56 €	0,47 €
Chou vert frisé	Kg	0,3	2,02 €	0,61 €
Citron	Pce	2	1,62 €	3,24 €
Échalote	Kg	0,1	1,42 €	0,14 €
Épinard	Kg	0,3	1,50 €	0,45 €
Oignon gros	Kg	0,1	0,71 €	0,07 €
Poireau	Kg	0,3	1,49 €	0,45 €
Pomme de terre Bintje	Kg	0,6	0,75 €	0,45 €
Tomate TV	Kg	0,2	1,46 €	0,29 €
ÉPICERIE				
Farine	Kg	0,75	0,59 €	0,44 €
Fond blanc	L	0,2	1,00 €	0,20 €
Fumet de poisson déshydraté	Kg	0,03	13,18 €	0,40 €
Haricot blanc cuit (bte 4/4)	Bte	0,5	0,80 €	0,40 €
CAVE				
Calvados	L	0,05	12,76 €	0,64 €
Cidre	L	0,1	2,09 €	0,21 €
Vin blanc	L	0,1	1,70 €	0,17 €

Produits à disposition (cumin, cannelle, curry, muscade, 4 épices,
badiane, paprika, curcuma, thym, laurier, persil, huiles, sucre,
concentré tomate, maïzéna)

Total TTC		30,37
------------------	--	--------------

Besoin matériel :

2 cercles à tarte (Ø 18 cm)
Équiper les cuisines de cutter