

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)
<b>À prévoir par candidat.</b>		
Farine de tradition	8,00 kg	8,23
Farine T 55	4,50 kg	1,48
Farine T 45	1,00 kg	1,08
Farine de Gruau	2,00 kg	2,40
Farine de seigle T 130	2,00 kg	4,40
Farine complète T 150	0,20 kg	0,42
Matière grasse détrempe	0,50 kg	2,82
Matière grasse tourage	0,50 kg	2,55
Sel	0,30 kg	0,28
Sucre grain	0,50 kg	0,48
Sucre semoule	0,60 kg	0,63
Raisins secs	0,50 kg	1,53
Lait	1,30 l	0,91
Levure	0,22 kg	0,77
Œufs	25	1,75
Nappage blond	0,100 kg	0,26
Bâtons de chocolat	24	5,76
Ananas	¼ bte	0,43
Bigarreaux	1/5 bte	1,13
Poudre à flan	0, 100 kg	0,10
Abricot	¼ bte	0,71
Levain liquide	0,200 kg	0,43
	<b>Total coût moyen indicatif</b>	<b>38€55</b>

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE</b>		<b>Session 2012</b>	<b>Matière d'Œuvre N°2</b>
<b>E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION</b> <b>Phase 1 : Écrite et Pratique (2 h 00) – Phase 2 : Pratique et</b> <b>Orale (7 h 00)</b>		<b>Durée : 9 h 00</b>	<b>Coefficient 12</b>
			<b>Page : 1 / 1</b>