

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)
À prévoir par candidat.		
Farine de tradition	10,494 kg	10,81
Eau	7,209 kg	0,05
Farine de Gruau	1,930 kg	2,31
Matière grasse tourage	0,500 kg	2,55
Farine de seigle T 70	0,456 kg	0,46
Matière grasse détrempe	0,500 kg	2,82
Sel	0,243 kg	0,23
Farine de Seigle T 130	0,240 kg	0,53
Noix	0,240 kg	1,32
Raisins	0,240 kg	0,70
Sucre	0,232 kg	0,22
Levure	0,165 kg	0,58
Œufs	12	0,84
Praligrain	0,100 kg	1,30
Bâtons de chocolat	24	5,76
Sucre casson	0, 100 kg	0,20
Nappage blond	0,100 kg	0,26
Poudre de cacao	0, 100 kg	0,39
	Total coût moyen indicatif	31,33 €

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE		Session 2012	Matière d'œuvre N°6
E1 : ORGANISATION ET PRODUCTION <u>Phase 1</u> : Écrite et Pratique (2 h 00) – <u>Phase 2</u> : Pratique et Orale (7 h 00)	Durée : 9 h 00	Coefficient 12	Page : 1 / 1