

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

DOCUMENT 1 - DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE

FICHE TECHNIQUE			
Nom du produit : Le CROQUE BEEF			
Ingrédients	Quantité	Prix Unitaire	Montant <i>(arrondir à 2 chiffres après la virgule, au centime le plus proche)</i>
<u>Pain</u> : Baguette de campagne	125 g	0,50 € / 250 g	
<u>Crudités</u> :			
Salade	0,1 pièce	0,50 € / pièce	
Concombre	0,05 pièce	0,40 € / pièce	
Tomate	0,02 Kg	1,50 € / Kg	
Cornichons	-	-	0,01
<u>Viande</u> : Rosbif	0,08 Kg	15 € / Kg	
<u>Assaisonnement</u> : Mayonnaise	0,02 Kg	5 € / Kg	
Coût matières total			
Coefficient multiplicateur			3
Prix de vente HT			
TVA (10 %)			
Prix de vente TTC			
Prix de vente TTC <i>(arrondir à la dizaine de centimes la plus proche)</i>			
Ratio Coût Matières			

BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	Code : 1506 BP GA E	Session 2015	SUJET
EPREUVE E31 – Environnement économique, juridique et management	Durée : 2 h 30	Coef : 2	Page 1/1