

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DÉSIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine de tradition	6,000 kg	4,20	
Farine de type 55	4,000 kg	2,40	
Farine de gruau	1,000 kg	0,90	
Farine de seigle	0,400 kg	0,32	
Sel	0,210 kg	0,06	
Levure	0,187 kg	0,28	
Sucre	0,230 kg	0,24	
Poudre de lait	0,060 kg	0,21	
Beurre	1,000 kg	5,40	
Œufs	14	1,26	
Lardons	0,850 kg	2,97	
Fruits au sirop	0,300 kg	0,40	
Crème pâtissière	¼ de litre	0,73	
Bâtons de chocolat	24	5,76	
		Total coût	25,13€

## SESSION : 2010

Examen et spécialité : **MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

Intitulé de l'épreuve : **E.1 – ORGANISATION ET PRODUCTION**

**Phase 1 : écrite et pratique (2 h 00) - Phase 2 : pratique et orale (7 h 00)**

TYPE : <b>MATIÈRE D'ŒUVRE N° 4</b>	DURÉE <b>9 H 00</b>	COEFFICIENT <b>12</b>	N° DE PAGE : <b>1/1</b>
---------------------------------------	------------------------	--------------------------	----------------------------