

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)
À prévoir par candidat.		
Farine Tradition	10,000 kg	6,00
Farine T 55	2,500 kg	1,50
Farine de seigle	0,300 kg	0,65
Farine gruau	1,000 kg	0,80
Farine complète	2,000 kg	1,50
Sel	0,300 kg	0,40
Levure	0,300 kg	0,80
Sucre	0,500 kg	0,60
Poudre à crème	0,100 kg	0,40
Beurre	1,000 kg	5,50
Œufs	12 (0,800 kg)	1,44
Bâtons de chocolat	20	4,80
Huile d'olive	0,100 kg	0,40
Lait	0,500 l	0,35
Noix	0,200 kg	1,20
Fruits au sirop	Q.S	
Raisins secs	Q.S	
Total coût		26,34€

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 :

SUJET N° 7

Durée

9 h 00

Coefficient

12

Page N°

1/1