

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DÉSIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine de tradition	11,600 kg	6,96	
Farine T 55	3,500 kg	2,80	
Farine de seigle	1,580 kg	1,19	
Farine Complet	1,730 kg	1,30	
Sel	0,400 kg	0,09	
Levure	0,300 kg	0,56	
Raisin sec	0,600 kg	0,80	
Sucre	0,280 kg	0,26	
Beurre tourage	0,500 kg	2,86	
Beurre doux	0,590 kg	1,85	
Œufs	14	1,26	
Fruits au sirop	Q.S		
Nappage	Q.S		
Crème pâtissière	0,600 kg	0,18	
Bâtons de chocolat	32	7,68	
		Total coût	27,79€

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 : MATIÈRE D'ŒUVRE N° 1	Durée 9 h 00	coefficient 12	Page N°: 1/1
---------------------------------------	------------------------	--------------------------	------------------------