

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DÉSIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine de tradition	12,000 kg	7,80	
Farine T 55	2,000 kg	1,30	
Farine de seigle	3,000 kg	1,95	
Sel	0,250 kg	0,06	
Levure	0,250 kg	0,41	
Levain dur	0,800 kg	0,70	
Sucre en poudre	0,400 kg	0,40	
Sucre casson	0,150 kg	0,15	
Fruits au sirop	0,400 kg	1,12	
Raisins secs	0,660 kg	1,34	
Poudre à crème	0,040 kg	0,07	
Lait	½ l	0,40	
Margarine croissant	0,500 kg	1,70	
Œufs	18	1,58	
Bâtons de chocolat	36	8,64	
Margarine brioche	0,500 kg	1,55	
Nappage blond	0,350 kg	0,56	
		Total coût	29,73€

## 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° 2</b>	Durée <b>9 h 00</b>	Coefficient <b>12</b>	Page N°: <b>1/1</b>
-------------------------------------	------------------------	--------------------------	------------------------