

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine de tradition	10,000 kg	7,44	
Farine T 55 ou 65	3,500 kg	2,34	
Farine de seigle	1,000 kg	0,65	
Farine de gruau	1,500 kg	1,43	
Sel	0,250 kg	0,06	
Levure	0,300 kg	0,57	
Sucre	0,500 kg	0,47	
Œufs	20	2,20	
Lait	1 l	0,65	
Beurre de tourage	0,500 kg	1,99	
Matière grasse brioche	0,500 kg	2,19	
Lardons	0,400 kg	1,73	
Huile d'olive	0,100 kg	0,30	
Fruits au sirop (choix du centre)	1,000 kg	4,70	
Fruits frais (choix du centre)	1,000 kg	0,80	
Poudre à crème	0,080 kg	0,19	
Sucre en grains	0,250 kg	0,42	
Bâtons de chocolat	24	5,76	
Fruits confits	0,250 kg	1,23	
		Total coût	35,12€

## SESSION : 2010

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

Intitule 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° 3</b>	Durée <b>9 h 00</b>	Coefficient <b>12</b>	Page N° <b>1/1</b>
---------------------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

