

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine T 45	1 kg	0,60	
Farine T 55 ou 65	8,5 kg	4,33	
Farine de seigle	0,250 kg	0,14	
Sel	0,270 kg	0,05	
Levure	0,250 kg	0,41	
Sucre	0,240 kg	0,23	
Sucre casson	0,030 kg	0,06	
Lait poudre	0,080 kg	0,42	
Beurre brioche	0,500 kg	2,20	
Margarine croissant	0,500 kg	2,07	
Œufs	5 (0,250 kg)	0,45	
Raisins	0,200 kg	0,45	
Bâtons de chocolat	32	0,12	
À prévoir par le Centre d'examen.			
Pâte fermentée	0, 600 kg	0,19	
Pâte morte	0, 400 kg	0,22	
		Total coût	11,94 €

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger			
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle			
Type Matière d'œuvre SUJET N°7	Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/1