

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par le candidat			
Farine T 55 ou 65	9 kg	5,4	
Farine T150	1,000 kg	0,69	
Sel	0,160 kg	0,04	
Levure	0,120 kg	0,19	
Sucre	0,120 kg	0,08	
Poudre de lait	0,020 kg	0,09	
Matière grasse (brioche)	0,100 kg	0,40	
Matière grasse (tourage)	0,500 kg	2,66	
Bâtons de chocolat	32	0,12	
À prévoir par le Centre d'examen			
Pâte fermentée	1,500 kg	0,64	
Pâte morte	0,400 kg	0,20	
		Total coût	10,51 €

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger			
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle			
Type Matière d'œuvre SUJET N°6	Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/1