

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat			
Farine T 55 ou 65	10,5 kg	6,30	
Farine de seigle	1,000 kg	0,62	
Sel	0,160 kg	0,04	
Levure	0,160 kg	0,25	
Sucre	0,200 kg	0,14	
Matière grasse (tourage)	0,400 kg	2,12	
Œufs	12 (0,600 kg)	1,08	
À prévoir par le Centre d'examen			
Pâte fermentée	0,600 kg	0,25	
		Total coût	10,80 €

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : <b>BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger</b>			
Intitulé de l'épreuve : <b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>			
Type <b>Matière d'œuvre</b> <b>SUJET N°4</b>	Durée <b>7 h 00</b>	Coefficient <b>5</b>	Page <b>1/1</b>