

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine T 150	1 kg	0,69	
Farine T 55 ou 65	10 kg	6,00	
Farine de seigle	0,300 kg	0,19	
Sel	0,250 kg	0,06	
Levure	0,250 kg	0,41	
Sucre	0,250 kg	0,18	
Lait poudre	0,020 kg	0,09	
Matière grasse (tourage)	0,500 kg	2,66	
Œufs	4 (0,200 kg)	0,36	
Bâtons de chocolat	32	0,12	
À prévoir par le Centre d'examen.			
Pâte fermentée	0, 400 kg	0,17	
Pâte morte	0, 400 kg	0,20	
		Total coût	11,13 €

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