

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par le candidat			
Farine T 55 ou 65	10 kg	6,00	
Farine de seigle	0,500 kg	0,31	
Sel	0,180 kg	0,05	
Levure	0,170 kg	0,27	
Sucre	0,450 kg	0,32	
Matière grasse (Brioche)	0,100 kg	0,40	
Matière grasse (tourage)	0,500 kg	2,66	
Œufs	4 (0,200 kg)	0,36	
Bâtons de chocolat	36	0,13	
Améliorant	0,030 kg	~ 1,00	
À prévoir par le Centre d'examen			
Pâte fermentée	0, 400 kg	0,17	
Pâte morte	0, 400 kg	0,20	
		Total coût	~11,87 €

Session 2010		Code :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION - Dominante Boulanger			
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique Professionnelle			
Type Matière d'œuvre SUJET N°3	Durée 7 h 00	Coefficient 5	Page 1/1