

LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

| DÉSIGNATION | Quantité (en Kg) | Coût (en €) | |
|----------------------------|---------------------|----------------|---------|
| À prévoir par candidat. | | | |
| Farine de gruau | | | |
| Farine tradition française | 6,74 kg | 4,72 | |
| Farine complète | | | |
| Farine de seigle | 0,24 kg | 0,16 | |
| Farine T 55 | 4,40 kg | 2,64 | |
| Eau | 6,08 l | | |
| Sel | 0,19 kg | 0,06 | |
| Levure | 0,14 kg | 0,24 | |
| Malt de blé | | | |
| Pâte fermentée | 3,26 kg | 1,42 | |
| Sucre | 0,22 kg | 0,18 | |
| Poudre de lait | 0,10 kg | 0,48 | |
| Matière grasse | 0,70 kg | 3,73 | |
| Œufs | 12 | 1,08 | |
| Sucre casson | 0,10 kg | 0,17 | |
| | | Total coût | 14,88 € |

| | | | |
|-------------------------|--------|-------------|------|
| SESSION 2010 | | Code : | |
| Examen et spécialité : | | | |
| CAP BOULANGER | | | |
| Intitulé de l'épreuve : | | | |
| EP 2 – PRODUCTION | | | |
| Type | Durée | Coefficient | Page |
| MATIÈRE D'ŒUVRE N°2 | 7 h 00 | 12 | 1/1 |