

# LISTE DES MATIÈRES D'ŒUVRE

DESIGNATION	Quantité (en Kg)	Coût (en €)	
À prévoir par candidat.			
Farine de gruau			
Farine tradition française	8,32 kg	6,24	
Farine complète			
Farine de seigle	0,31 kg	0,24	
Farine T 55	5,29 kg	3,27	
Eau	7,42 l		
Sel	0,23 kg	0,07	
Levure	0,17 kg	0,28	
Malt de blé			
Pâte fermentée	3,28 kg	3,00	
Sucre	0,20 kg	0,29	
Poudre de Lait	0,10 kg	0,75	
Matière grasse	0,70 kg	3,73	
Œufs	12	1,08	
Sucre casson	0,10 kg	0,17	
		Total coût	19,12 €

SESSION 2010		Code :	
Examen et spécialité :			
CAP BOULANGER			
Intitulé de l'épreuve :			
EP 2 – PRODUCTION			
Type	Durée	Coefficient	Page
MATIÈRE D'OEUVRE N°13	7 h 00	12	1/1