

MATIERE D'ŒUVRE A PREPARER
(par candidat)

Evaluation chiffrée en euros obligatoire

Désignation			Coût €
ACO 120	Amandes hachées	30g	0,24
	Sucre semoule	1000g	1,16
	Sucre glace	150g	0,30
	Glucose	200g	0,80
	Sucre en morceaux	1000g	2
	Pulpe framboise	150g	0,81
	Appareil pistolet	100g	0,52
	Acide citrique	5g	0,03
	Sirop à 30° B	200g	0,15
	Beurre	250g	0,82
	Crème UHT	250g	0,57
	Oeufs	4	0,36
	Beurre	100g	0,32
	Carton Or Ø 22	1	0,30
	Couverture noire	2000g	15,28
	Couverture lactée	1000g	3,84
	Chocolat blanc	500g	4,30
	Intérieur chocolat	30 pièces	2
Total TTC (par candidat)			33,56 €

Groupement Inter académique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2^{ème} Partie PRATIQUE - REALISATIONS				
Type Préparation matérielle (SUJET 3)	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30	Coefficient 13 points	N° de page/total 1/1