

# MATÉRIEL *ET/OU* OUTILLAGE

FOURNI PAR  
LE  
Candidat

- Douilles,
- Couteaux,
- Petit outillage personnel
- Sonde.

Session	2008	Code
Examen et spécialité	MC Cuisinier en desserts de restaurant	
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Pratique professionnelle	
Type	Matériel et/ou outillage candidat	N° de page/total 1/1

# MATÉRIEL *ET/OU* OUTILLAGE

## FOURNI PAR LE CENTRE D'EXAMEN

- Balance,
- Fouets,
- Spatules,
- Emporte pièces...
- 1 cercle à tarte de 18 ou 20 cm de diamètre,
- Plaques à pâtisserie,
- 1 tourtière
- Poches jetables,
- Papier cuisson.

Session	2008	Code
Examen et spécialité	MC Cuisinier en desserts de restaurant	
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Pratique professionnelle	
Type	Matériel et/ou outillage centre	N° de page/total 1/1

# MATÉRIEL *ET/OU* OUTILLAGE

## FOURNI PAR LE CENTRE D'EXAMEN

- 1 cercle à tarte de 8 pers. ou 2 de 4 pers.,
- 8 petits cercles inox (diamètre entre 6 et 8 cm de diamètre),
- 8 petits cercles à tarte (entre 5 et 10 cm de diamètre),
- 1 plaque de cuisson,
- 1 tapis de cuisson en silicone,
- 1 feuille en rhodoïd,
- 3 poches plastique jetables,
- 3 papiers "cornet",
- 1 carton or (22 cm de diamètre) ou 2 cartons or (18 cm de diamètre),
- 8 grandes assiettes,
- 1 grand plat rond ou 2 petits plats ronds de présentation
- 1 fourtière.

Session	2008	Code
Examen et spécialité	MC Cuisinier en desserts de restaurant	
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Pratique professionnelle	
Type	Matériel et/ou outillage centre	N° de page/total 1/1

# DEVIS DE L'ÉPREUVE - POUR UN CANDIDAT

Précisant clairement la matière d'œuvre nécessaire

DÉSIGNATION	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL	OBSERVATIONS (1)
<b>CRÈMERIE</b>				
- Beurre	0.475 kg	6.00 €	2.08 €	
- Crème liquide	1.00 L	2.35 €	2.35 €	
- Lait demi-écrémé	1.00 L	0.55 €	0.55 €	
- Mascarpone 80 %	0.500 kg	9.00 €	4.50 €	
- Œufs	18 pces	0.08 €	1.44 €	
- Blancs d'œufs	4 pces	0.08 €	0.32 €	
<b>FRUITS</b>				
- Citron jaune	1 pce	0.20 €	0.20 €	
- Fraises	0.250 kg	3.96 €	0.99 €	
- Framboises	0.250 kg	15.00 €	3.75 €	
- Menthe	½ botte	0.70 €	0.35 €	
- Groseilles grappes	0.500 kg	3.50 €	1.75 €	
<b>ÉCONOMAT</b>				
- Amandes en poudre	0.350 kg	10.95 €	3.83 €	
- Amandes hachées	0.100 kg	11.21 €	1.21 €	
- Cacao poudre	0.100 kg	4.00 €	0.40 €	
- Chocolat noire couverture	0.400 kg	5.80 €	2.32 €	
- Farine	0.500 kg	0.37 €	0.18 €	
- Sucre glace	0.200 kg	3.27 €	0.65 €	
- Levure chimique	1 sachet	0.15 €	0.15 €	
- Maïzena	0.100 kg	4.60 €	0.46 €	
- Miel	0.100 kg	4.00 €	0.40 €	
- Poudre à crème	0.050 kg	2.72 €	0.13 €	
- Sucre semoule	1.100 kg	1.23 €	1.49 €	
- Feuilles de gélatine	0.020 kg	35.00 €	0.70 €	
- Sel fin	PM			
- Glucose	0.150 kg	3.60 €	0.64 €	
- Chocolat lactée couverture	0.250 kg	5.80 €	1.45 €	
- Pistaches décortiquées	0.100 kg	20.50 €	2.05 €	
- Vanille gousse	1 gousse	0.64 €	0.64 €	
- Vanille liquide	PM			
<b>ALCOOL</b>				
- Rhum	0.05 L	9.80 €	0.50 €	
- Grand Marnier	0.075 L	15.00 €	1.12 €	
- Liqueur de café	0.100 L	?	?	
<b>SURGELÉ</b>				
- Pulpe de framboise	0.400 kg	4.02 €	1.61 €	
- Billes cassis	0.250 kg	5.00 €	1.25 €	
Montant total T.T.C. arrêté le 20 octobre 07		(2)	<b>39.46 €</b>	
(1) Eventuellement, adresse des fournisseurs ; autres indications utiles				
(2) Il sera établi en liaison avec MM. les Chefs de travaux et Gestionnaires				

Session	2008	Code
Examen et spécialité	MC Cuisinier en desserts de restaurant	
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Pratique professionnelle	
Type	Devis de l'épreuve pour un candidat	N° de page/total 1/1

# DEVIS DE L'ÉPREUVE - POUR UN CANDIDAT

Précisant clairement la matière d'œuvre nécessaire

DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL	OBSERVATIONS (1)
<b>Crèmerie</b>				
Œufs entiers	16 pces	0.08 €	1,28 €	
Blancs d'œufs	0.120 kg	3,30 €	0.40 €	
Jaunes d'œufs	0.140 kg	1.60 €	0.22 €	
Beurre doux	0.525 kg	6 €	3.15 €	
Lait demi-écrémé	1.125 L	0.55 €	0.62 €	
Crème liquide UHT	1.30 L	2.35 €	3.06 €	
<b>Fruits</b>				
Citrons jaunes	4 pces	0.20 €	0.80 €	
Citrons verts	2 pces	0.80 €	1.60 €	
Carambole	1 pce	1.15 €	1.15 €	
Pommes	4 pces	0.20 €	0.80 €	
Cerises (fraîches ou surgelées)	0.400 kg	3 €	1.20 €	
Menthe	¼ Botte	1.50 €	0.38 €	
<b>Economat</b>				
Farine	0.500 kg	0.37 €	0.18 €	
Sucre	1.115 kg	1.23 €	1.37 €	
Sel fin	PM			
Gélatine (feuille 2 g)	0.024 kg	0.07 €	0.84 €	
Sucre glace	0.205 kg	3.27 €	0.67 €	
Maïzena ou fécule	0.100 kg	4.60 €	0.46 €	
Amande poudre	0.150 kg	10.95 €	1.15 €	
Glucose cristal	0.150 kg	3.60 €	0.64 €	
Nappage blond	0.100 kg	5 €	0.05 €	
Couverture chocolat noir	0.400 kg	5.80 €	2.32 €	
Couverture ivoire	0.200 kg	6.20 €	1.24 €	
Feuille de brick	8 pces	0.05 €	0.40 €	
Cassonade	0.150 kg	2 €	0.30 €	
Cacao poudre	0.050 kg	4 €	0.60 €	
Miel	0.100 kg	4.60 €	0.46 €	
Levure chimique	0.010 kg	15 €	0.15 €	
Poudre à crème	0.065 kg	2.72 €	0.18 €	
<b>Alcool</b>				
Calvados	0.05 L	17.70 €	0.84 €	
Kirsch	0.05 L	16.90 €	0.85 €	
<b>Surgelé</b>				
Pulpe pomme	0.400 kg	4.12 €	1.65 €	
Montant total T.T.C. arrêté le 20 octobre 07		(2)	<b>29.01 €</b>	

(1) Éventuellement, adresse des fournisseurs ; autres indications utiles

(2) Il sera établi en liaison avec MM. les Chefs de travaux et Gestionnaires

Session	2008	506	Code
Examen et spécialité	MC Cuisinier en desserts de restaurant		
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Pratique professionnelle		
Type	Devis de l'épreuve pour un candidat		N° de page/total 1/1