



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MATIÈRE D'ŒUVRE GLOBALE PAR CANDIDAT

Dénrée	Unité	Quantité	Prix Unit.	Montant	FT1	FT2	FT3	FT4	FT5	FT6	F	A
					Salade façon Niçoise	Daurade grillée sauce hollandaise, tian de légumes	tarte en bande aux fruits frais	Assortiment de charcuteries	Magret de canard aux olives, pommes sautées à cru	Pêches flambées sur glace vanille	office restaurant	ateliers
BOUCHERIE / CHARCUTERIE												
andouille de Guéméné	kg	0,080	20,60 €	1,65 €				0,080				
magret de canard (0,400 kg pièce)	pièce	1	12,80 €	12,80 €					1			
saucisson à l'ail	kg	0,080	5,10 €	0,41 €				0,080				
saucisson sec	kg	0,080	6,10 €	0,49 €				0,080				
terrinerie de campagne	kg	0,100	10,42 €	1,04 €				0,100				
POISSONNERIE												
dorade grise (0,600 kg pièce)	pièce	1,200	9,96 €	11,95 €		2						
CRÈMERIE												
beurre doux	kg	0,225	5,60 €	1,26 €		0,125			0,100			
beurre micro (20 gr pièce)	pièce	0,02	4,74 €	0,09 €				1				
œuf frais	pce	4	0,06 €	0,24 €	2	2						
parmesan râpé	kg	0,080	10,46 €	0,84 €		0,080						
LÉGUMERIE												
ail	kg	0,030	4,99 €	0,15 €		0,030						
aubergine	kg	0,200	2,10 €	0,42 €		0,200						
carotte	kg	0,050	1,10 €	0,06 €				0,050				
cerfeuil	botte	0,250	0,90 €	0,23 €	0,250							
citron jaune	kg	0,250	2,20 €	0,55 €		0,200				0,050		
courgette	kg	0,200	2,00 €	0,40 €		0,200						
laitue	pce	1,000	1,19 €	1,19 €	0,500		0,500					
menthe fraîche	botte	0,200	0,90 €	0,18 €			0,200					
oignon gros	kg	0,050	0,48 €	0,02 €					0,050			
persil plat	botte	0,450	0,90 €	0,41 €	0,250			0,200				
poivron vert	kg	0,100	3,40 €	0,34 €	0,100							
pomme de terre belle de Fontenay	kg	0,600	2,30 €	1,38 €	0,200				0,400			
tomate moyenne	kg	0,400	2,80 €	1,12 €	0,200	0,200						
ÉCONOMAT												
cornichon 4/4	kg	0,075	2,00 €	0,15 €				0,075				
filet d'anchois à l'huile 4/4	kg	0,100	11,78 €	1,18 €	0,100							
fond brun de veau lié	l	0,25	1,20 €	0,30 €					0,25			
herbes de provence boîte	kg	0,020	4,80 €	0,10 €		0,020						
huile de tournesol	l	0,10	1,69 €	0,17 €		0,05			0,05			
huile d'olive	l	0,13	3,89 €	0,51 €	0,080	0,050						
olive verte dénoyautée 4/4	kg	0,160	3,93 €	0,63 €	0,100				0,060			
oreillons de pêche 4/4	kg	0,200	3,68 €	0,74 €						0,200		
petits oignons au vinaigre	kg	0,075	1,95 €	0,15 €				0,075				
sucré en poudre	kg	0,100	1,48 €	0,15 €						0,100		
thon à l'huile 4/4	kg	0,100	3,44 €	0,34 €	0,100							
thym	botte	0,20	0,90 €	0,18 €		0,20						
vinaigre balsamique	l	0,04	6,60 €	0,26 €	0,04							
SURGELÉS												
glace vanille	l	0,200	13,73 €	2,75 €						0,200		
haricot vert	kg	0,100	2,70 €	0,27 €	0,100							
tarte en bande aux fruits x8 pers	pce	0,500	12,00 €	6,00 €			0,500					
CAVE												
beaujolais	l	0,05	3,20 €	0,16 €								0,05
cognac	l	0,04	10,34 €	0,41 €						0,04		
crozes-hermitage	l	0,05	6,40 €	0,32 €								0,05
grand marnier	l	0,04	26,97 €	1,08 €						0,04		
vin blanc	l	0,10	1,20 €	0,12 €					0,10			
vodka	l	0,15	14,10 €	2,12 €								0,15
BOULANGERIE												
pain baguette	Pce	1	0,90 €	0,90 €								1
pain boule	Pce	6	0,30 €	1,80 €								6
FROMAGERIE												
Camembert	Pce	0,50	3,80 €	1,90 €								0,50
Cantal	Kg	0,150	5,52 €	0,83 €								0,150
Gruyère	Kg	0,150	5,52 €	0,83 €								0,150
Munster	Pce	0,25	8,50 €	2,13 €								0,25
Roquefort	Kg	0,150	16,40 €	2,46 €								0,150
Sainte-Maure	Pce	0,50	5,04 €	2,52 €								0,50
				Coût matière	68,64 €							

Plats	Consignes dressage
FT1 : Salade façon Niçoise	Service à l'assiette
FT2 : Daurade grillée	Découpe et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise
FT3 : Tarte en bande aux fruits	Découpage de la tarte en bande et dressage des assiettes au guéridon
FT4 : Assortiment de charcuteries	Découpe des charcuteries et dressage des assiettes au buffet
FT5 : Magret de canard aux olives pommes de terre sautées à cru	Découpage du magret et dressage des assiettes au guéridon
FT6 : Pêches flambées sur glace vanille	Flambage des pêches et dressage au guéridon des coupes garnies de glace par la cuisine