



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

					FT1	FT2	FT3	FT4	FT5	FT6	F	A
					Salade maraîchère	Entrecôte double grillée sauce béarnaise, pommes pont neuf	Ananas frais au kirsch	Saumon fumé toast grillé	Fricassée de volaille, riz pilaf	Ananas flambé	office restaurant	ateliers
Denrée	Unité	Quantité	Prix Unit.	Montant								
BOUCHERIE / CHARCUTERIE												
entrecôte double (0,400 kg pièce)	kg	0,800	18,00 €	14,40 €		0,800						
poulet (1,2 kg pièce)	kg	0,600	8,00 €	4,80 €					0,600			
POISSONNERIE												
saumon fumé non tranché	kg	0,250	10,35 €	2,59 €				0,250				
CRÈMERIE												
beurre doux	kg	0,350	5,60 €	1,96 €		0,250			0,050	0,050		
crème fraîche épaisse	kg	0,100	4,41 €	0,44 €					0,100			
crème liquide	l	0,10	2,32 €	0,23 €				0,100				
micro beurre(0,010 kg pièce)	kg	0,040	4,74 €	0,19 €				0,040				
œuf frais	pce	1	0,06 €	0,06 €						1		
LÉGUMERIE												
ananas	pce	1,5	2,07 €	3,11 €			1,00			0,50		
aneth	botte	0,25	0,90 €	0,23 €				0,250				
bouquet garni	pce	2	0,09 €	0,18 €						2		
carotte	kg	0,025	1,10 €	0,03 €					0,025			
celer branche	kg	0,030	1,60 €	0,05 €					0,030			
ciboulette	botte	0,5	0,90 €	0,45 €	0,25			0,25				
citron jaune	kg	0,200	2,20 €	0,44 €				0,100	0,050	0,050		
concombre	pce	0,25	1,20 €	0,30 €	0,25							
estragon	botte	0,5	1,00 €	0,50 €		0,5						
échalote	kg	0,050	2,30 €	0,12 €	0,030			0,020				
laitue	pce	0,5	1,19 €	0,60 €	0,5							
menthe fraîche	botte	0,25	0,90 €	0,23 €			0,25					
oignon gros	kg	0,100	0,48 €	0,05 €					0,100			
persil plat	botte	0,75	0,90 €	0,68 €	0,25	0,50						
poireau	kg	0,025	1,54 €	0,04 €					0,025			
poivron vert	kg	0,100	3,20 €	0,32 €	0,100							
pomme de terre belle de Fontenay	kg	0,200	2,30 €	0,46 €	0,200							
radis rouge	botte	0,25	1,05 €	0,26 €	0,25							
tomate moyenne	kg	0,200	2,80 €	0,56 €	0,200							
ÉCONOMAT												
bigarreaux confit	kg	0,050	7,56 €	0,38 €			0,050					
farine T55	kg	0,025	1,20 €	0,03 €					0,025			
fond blanc de volaille	l	0,25	1,10 €	0,28 €					0,25			
huile de tournesol	l	0,10	1,69 €	0,17 €	0,10							
jus d'ananas	l	0,10	2,40 €	0,24 €						0,10		
moutarde forte	kg	0,040	3,92 €	0,16 €	0,040							
pain de mie tranché	kg	0,060	2,80 €	0,17 €				0,060				
riz long	kg	0,100	3,13 €	0,31 €					0,100			
sauce béarnaise PAI	kg	0,200	10,20 €	2,04 €		0,200						
sucre en poudre	kg	0,100	1,48 €	0,15 €						0,100		
thé noir	l	0,05	0,50 €	0,03 €								0,05
thé vert	l	0,05	0,50 €	0,03 €								0,05
vinaigre de vin rouge	l	0,04	1,88 €	0,08 €	0,04							
SURGELES												
frites 7/7	kg	0,800	1,16 €	0,93 €		0,800						
CAVE												
cognac	l	0,15	10,34 €	1,55 €								0,15
kirsch	l	0,10	7,61 €	0,76 €			0,10					
rhum ambré	l	0,05	14,54 €	0,73 €						0,05		
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	54,62 €							

Plats	Consignes dressage
FT1 : Salade maraîchère	Service à l'assiette
FT2 : Entrecôte double grillée, sauce béarnaise pommes frites	Découpe des deux entrecôtes double grillées et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise
FT3 : Ananas frais au kirsch	Service à l'assiette – Proposer l'eau-de-vie au client
FT4 : Saumon fumé, crème à l'aneth, toast grillé	Filetage du saumon et dressage des assiettes au buffet – Toast à la française
FT5 : Fricassée de volaille, riz pilaf	Service au guéridon – Garniture à l'anglaise
FT6 : Ananas flambé	Flambage et dressage des assiettes au guéridon