



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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

A compléter par l'auteur du sujet

DÉSIGNATION*	Unités	Quantité	Prix Unitaire T.T.C. en Euros	Prix total T.T.C en Euros
Lait entier	L	1,2	0,69 €	0,83 €
Poudre de lait à 0% de MG	Kg	0,08	3,31 €	0,26 €
Crème à 35 %	Kg	1,5	2,16 €	3,24 €
Jaunes	Kg	0,08	5,91 €	0,47 €
Blanc	Kg	0,4	3,27 €	1,31 €
Sucre inverti	Kg	0,05	2,09 €	0,10 €
Miel	Kg	0,06	5,74 €	0,34 €
Saccharose	Kg	2,8	1,09 €	3,05 €
Sucre glace	Kg	0,25	1,48 €	0,37 €
Glucose atomisé	Kg	0,2	5,13 €	1,03 €
Glucose	Kg	0,5	2,20 €	1,10 €
Purée de griottes	Kg	1,4	7,81 €	10,93 €
Nappage neutre	Kg	0,5	1,99 €	1,00 €
Amandes hachées	Kg	0,622	7,24 €	4,50 €
Poudre d'amande	Kg	0,125	6,12 €	0,77 €
Noisettes mondées	Kg	0,07	7,87 €	0,55 €
Pistaches mondées	Kg	0,03	34,80 €	1,04 €
Ecorces d'orange	Kg	0,07	5,69 €	0,40 €
Fruits cubes confits	Kg	0,08	4,98 €	0,40 €
Bigarreaux rouges confits	Kg	0,05	7,30 €	0,37 €
Gousse de vanille	Pièce	3	0,35 €	1,05 €
Stab sorbet/glace	Kg	0,016	20,58 €	0,33 €
Monostéarate	Kg	0,006	10,63 €	0,06 €
Couverture ivoire/noire	Kg	0,25	5,75 €	1,44 €
Divers :				
2 fonds en meringue française pour vacherin de 18 cm de diamètre + Bâtonnets (contours et décors)				
Colorant, cartonnage, emballage...		QS		
PRIX TOTAL PAR CANDIDAT				34,94 €

* Désignation en clair (éviter l'écriture d'une référence de catalogue)

Examen et spécialité		Session		Facultatif : code	
CAP GLACIER FABRICANT		2014		14-036	
Intitulé de l'épreuve					
EP1 Pratique Professionnelle			SUJET N° 1		
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
Matière d'œuvre		8h	11	P 1/1	