



**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.

DESCRIPTIF DE MATIERE D'OEUVRE ET ESTIMATION DU COUT PAR CANDIDAT

A COMPLETER PAR L'AUTEUR DU SUJET DETAIL DE LA MATIERE D'OEUVRE (MO) POUR UN CANDIDAT			A COMPLETER PAR LE PILOTE DE L'EXAMEN MONTANTS DE MO POUR UN CANDIDAT					
Descriptif de la matière d'œuvre > Lister les matières premières, matériaux, produits, appareillages, quincailleries... > Indiquer les références, dimensions, qualités et, le cas échéant, un fournisseur référent > Joindre éventuellement des échantillons des produits spécifiques	Unité	Quantité par candidat	Prix unitaire HT	Coût HT / candidat	Part de MO réutilisable		Taux de TVA en vigueur %	Montant de MO remboursable TTC
					Quantité réutilisable	Montant HT de MO réutilisable		
VIANDE :								
Echine de porc avec os à 5 côtes	p	1,000						7,50 €
Gras dur	kg	0,400						0,45 €
Gorge	p	1,000						2,50 €
Lapin (PAC)	p	1,000						15,00 €
Crépine	kg	0,250						0,20 €
Poitrine 1/2 sel	kg	0,100						0,40 €
Barde	p	1/4						0,50 €
CREMERIE :								
Beurre de tourage ou margarine	kg	0,300						1,30 €
Œufs	p	3,000						0,30 €
LEGUMES :								
Echalote	kg	0,120						0,45 €
Champignons de Paris	kg	0,120						0,80 €
Oignon	kg	0,100						0,01 €
Ail	kg	0,030						0,20 €
Persil	kg	0,050						0,04 €
Cerfeuil	botte	1/3						0,35 €
Estragon	botte	1/3						0,35 €
Carotte	p	1,000						0,05 €
Tomate	p	1,000						0,10 €
Poivron vert	p	1/2						0,35 €
Courgette	p	1/2						0,10 €
Pomme (golden)	p	3,000						0,60 €
Aubergine	p	1/2						0,20 €
Thym		pm						
Laurier		pm						
ECONOMAT :								
Pâte brisée sucrée	kg	0,300						1,50 €
Farine	kg	0,050						0,20 €
Fond brun de veau lié (PAI)	kg	0,050						0,15 €
Compote de pomme	kg	0,125						0,20 €
Gelée (PAI)	kg	0,050						0,25 €
Nappage neutre	kg	pm						
BOISSON :								
Cognac	l	pm						
Vin blanc	l	pm						
Huile	l	pm						
Examen : CAP CHARCUTIER TRAITEUR	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	0,00 €		0,00 €		34,05 €
Epreuve : EP1 PRATIQUE - Sujet 2			Observations :					
Session : 2014	Page : 1 / 1							