



**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'ŒUVRE (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		
<b><u>VIANDE :</u></b>								
Palette de porc	kg	2,000						9,00 €
Gras dur	kg	0,250						0,50 €
Gorge de porc	kg	1,500						3,00 €
Poitrine 1/2 sel	kg	0,100						0,40 €
Menu de porc	m	2,000						0,50 €
<b><u>VOLAILLE :</u></b>								
Poulet effilé	kg	1,400						4,50 €
<b><u>CREMERIE :</u></b>								
Beurre	kg	0,100						0,50 €
Lait	l	0,500						0,30 €
Œufs	p	5,000						1,00 €
<b><u>LEGUMES :</u></b>								
Champignons de Paris	kg	0,250						1,00 €
Echalote	kg	0,150						0,50 €
Carottes	kg	0,100						0,10 €
Estragon	botte	1/4						0,25 €
Cerfeuil	botte	1/4						0,25 €
<b><u>ECONOMAT :</u></b>								
Huile d'arachide	l	0,100						0,10 €
Concentré de tomates	kg	0,030						0,25 €
Vin blanc	l	0,250						0,25 €
Sucre	kg	0,250						0,25 €
Vanille liquide	l	0,010						0,10 €
Fond brun de veau	l	0,500						0,50 €
Pâte brisée	kg	0,500						1,00 €
Examen : <b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	MO à fournir par le centre d'examen		<b>TOTAUX :</b>	<b>0,00 €</b>			<b>0,00 €</b>	<b>24,25 €</b>
Epreuve : <b>EP1 PRATIQUE - Sujet 3</b>			Observations :					
Session : <b>2014</b>	Page : 1 / 1							