



**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		
<u>VIANDE - VOLAILLE :</u>								
Palette de porc	u	1,000						6,00 €
Gras de bardière	kg	0,500						0,80 €
Gorge de porc	kg	1,000						3,00 €
Foie de porc	kg	0,300						0,80 €
Crépine	kg	0,100						0,30 €
Droit de bœuf	m	1,000						0,50 €
<u>CREMERIE :</u>								
Beurre	kg	0,250						1,00 €
Œufs	p	5,000						1,15 €
Crème UHT	l	0,200						0,50 €
<u>VOLAILLE :</u>								
Poulet effilé	kg	1,400						5,00 €
<u>POISSON :</u>								
Filet de saumon	kg	0,400						4,00 €
<u>LEGUMES :</u>								
Echalote	kg	0,200						0,50 €
Persil	pm	pm						
Carotte	kg	0,100						0,25 €
Oignon	kg	0,100						0,25 €
Ail	kg	0,100						0,50 €
Citron	u	1,000						0,20 €
Tomates cerises	u	4,000						0,10 €
Poireau	kg	0,050						0,10 €
<u>ECONOMAT :</u>								
Macédoine surgelée	kg	0,400						1,50 €
Gelée	l	0,500						0,25 €
Farine	kg	0,100						0,25 €
Fond blanc de volaille	l	1,000						0,50 €
Huile	l	pm						
Moutarde	kg	pm						
vinaigre	l	pm						
<u>DIVERS</u>								
Coquilles alu	u	4,000						
<u>ALCOOL :</u>								
Vin blanc	l	pm						
Cognac	l	pm						
Examen : CAP CHARCUTIER TRAITEUR	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	0,00 €		0,00 €		27,45 €
Epreuve : EP1 PRATIQUE - Sujet 1			Observations :					
Session : 2014	Page : 1 / 1							