



**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		
Poulet effilé	Unité	1,000	5,00 €					5,00 €
Gorge entière	Unité	1,000	4,00 €					4,00 €
Palette de porc	Unité	1,000	8,00 €					8,00 €
Gras dur	kg	0,250	4,50 €					1,13 €
Barde	kg	0,100	5,20 €					0,52 €
Menus de porc	mètre	0,200	12,75 €					2,55 €
Crépine	kg	0,100	3,85 €					0,39 €
Graisse de volaille	kg	0,060	6,43 €					0,39 €
Foie de porc	kg	0,300	1,50 €					0,45 €
Filet de saumon	kg	0,300	11,90 €					3,57 €
Macédoine de légumes surgelée	kg	0,500	2,50 €					1,25 €
Champignons de Paris	kg	0,325	3,95 €					1,28 €
Echalotes	kg	0,050	2,10 €					0,11 €
Estragon	kg	0,100	1,10 €					0,11 €
Oignons	kg	0,100	0,60 €					0,06 €
Carotte	kg	0,100	0,75 €					0,08 €
Cerfeuil	kg	0,100	1,10 €					0,11 €
Bouquet garni	p	1,000	1,00 €					1,00 €
Citron	p	1/4	2,00 €					0,50 €
Tomate	kg	0,200	1,10 €					0,22 €
Poireau vert	kg	0,350	1,90 €					0,67 €
Aubergine	kg	0,100	1,80 €					0,18 €
Poivron rouge	kg	0,100	2,50 €					0,25 €
Courgette	kg	0,500	1,20 €					0,60 €
Beurre	kg	0,090	5,20 €					0,47 €
Crème UHT	l	0,040	3,20 €					0,13 €
Œuf	p	4,000	0,12 €					0,48 €
Farine	kg	0,040	0,60 €					0,02 €
Sel fin	kg	pm	pm					
Poivre	kg	pm	pm					
Huile	l	0,500	1,50 €					0,75 €
Moutarde	kg	pm						
Vinaigre	kg	pm						
Examen : CAP CHARCUTIER TRAITEUR	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :					
Epreuve : EP1 PRATIQUE - Sujet 5			Observations :					

Fumet de poisson (PAI)	kg	0,040	18,30 €					0,73 €
Fond brun lié (PAI)	kg	0,050	10,95 €					0,55 €
Chapelure blanche	kg	0,100	1,89 €					0,19 €
Gelée en poudre	kg	0,040	9,37 €					0,37 €
Vin blanc	l	0,070	2,09 €					0,15 €
Cognac	l	0,020	7,99 €					0,16 €
Madère	l	0,010	6,21 €					0,06 €
Eau	l	pm	pm					
Coquille aluminium ou naturelle	u	4,000	pm					
Terrine aluminium		pm	pm					
Examen : CAP CHARCUTIER TRAITEUR	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :					36,46 €
Epreuve : EP1 PRATIQUE			Observations :					
Session : 2014	Page : 2 / 2							