



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand  
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 SUJET N° 14055-2**

**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**

**Quantité  
réutilisable**

**Montant HT  
de MO  
réutilisable**

**Taux de  
TVA  
en  
vigueur  
%**

**Montant de  
MO  
remboursable  
TTC**

<b>Poissonnerie</b>				<b>0,00 €</b>		0,00 €		<b>0,00 €</b>
rouget	kg	0,125	13,00 €	<b>1,63 €</b>		0,00 €		<b>1,63 €</b>
rascasse	kg	0,125	11,00 €	<b>1,38 €</b>		0,00 €		<b>1,38 €</b>
merlan	kg	0,125	10,00 €	<b>1,25 €</b>		0,00 €		<b>1,25 €</b>
Darne de saumon	kg	0,400	12,00 €	<b>4,80 €</b>		0,00 €		<b>4,80 €</b>
<b>Boucherie/Charcuterie</b>				<b>0,00 €</b>		0,00 €		<b>0,00 €</b>
				<b>0,00 €</b>		0,00 €		<b>0,00 €</b>
Carré d'agneau	kg	0,300	18,00 €	<b>5,40 €</b>		0,00 €		<b>5,40 €</b>
<b>B.O.F.</b>				<b>0,00 €</b>		0,00 €		<b>0,00 €</b>
beurre	kg	0,300	6,00 €	<b>1,80 €</b>		0,00 €		<b>1,80 €</b>
œuf	pièce	12	0,30 €	<b>3,60 €</b>		0,00 €		<b>3,60 €</b>
pont l'évêque	kg	0,050	18,00 €	<b>0,90 €</b>		0,00 €		<b>0,90 €</b>
reblochon	kg	0,050	17,00 €	<b>0,85 €</b>		0,00 €		<b>0,85 €</b>
crottin de chavignol	pièce	0,250	4,00 €	<b>1,00 €</b>		0,00 €		<b>1,00 €</b>
gruyère	kg	0,050	13,00 €	<b>0,65 €</b>		0,00 €		<b>0,65 €</b>
parmesan	kg	0,030	15,00 €	<b>0,45 €</b>		0,00 €		<b>0,45 €</b>
<b>Légumes / Fruits</b>				<b>0,00 €</b>		0,00 €		<b>0,00 €</b>
haricot vert	kg	0,200	6,00 €	<b>1,20 €</b>		0,00 €		<b>1,20 €</b>
tomate	kg	0,200	2,50 €	<b>0,50 €</b>		0,00 €		<b>0,50 €</b>
poivron	kg	0,100	3,00 €	<b>0,30 €</b>		0,00 €		<b>0,30 €</b>
laitue	pièce	0,500	1,00 €	<b>0,50 €</b>		0,00 €		<b>0,50 €</b>
fenouil	kg	0,100	6,00 €	<b>0,60 €</b>		0,00 €		<b>0,60 €</b>
poireau	kg	0,200	4,00 €	<b>0,80 €</b>		0,00 €		<b>0,80 €</b>

citron	pièce	2	0,50 €	1,00 €	0,00 €	1,00 €
persil plat	botte	0,125	3,00 €	0,38 €	0,00 €	0,38 €
ail	gousse	2,000	0,20 €	0,40 €	0,00 €	0,40 €
pomme de terre charlotte	kg	0,400	2,20 €	0,88 €	0,00 €	0,88 €
<b>Économat</b>				0,00 €	0,00 €	0,00 €
olive noire	Bte 4/4	0,050	2,00 €	0,10 €	0,00 €	0,10 €
farine	kg	0,200	0,70 €	0,14 €	0,00 €	0,14 €
pain de mie	tranche	8,000	0,10 €	0,80 €	0,00 €	0,80 €
thon à l'huile	Bte 4/4	0,100	7,80 €	0,78 €	0,00 €	0,78 €
vinaigre	L	0,1	1,80 €	0,18 €	0,00 €	0,18 €
moutarde	Kg	0,1	4,00 €	0,40 €	0,00 €	0,40 €
chocolat	kg	0,1	12,00 €	1,20 €	0,00 €	1,20 €
anchois	kg	0,02	18,00 €	0,36 €	0,00 €	0,36 €
huile d'olive	L	0,5	7,80 €	3,90 €	0,00 €	3,90 €
sucré en poudre	kg	0,1	1,00 €	0,10 €	0,00 €	0,10 €
<b>Surgelé</b>				0,00 €	0,00 €	0,00 €
tarte tatin	Pièce	1	8,00 €	8,00 €	0,00 €	8,00 €
tarte au citron meringuée	Pièce	1	8,00 €	8,00 €	0,00 €	8,00 €
<b>Cave</b>				0,00 €	0,00 €	0,00 €
madère	litre	0,020	12,00 €	0,24 €	0,00 €	0,24 €
<b>Produits frais</b>				0,00 €	0,00 €	0,00 €
tagliatelle fraîche	kg	0,200	11,00 €	2,20 €	0,00 €	2,20 €
<b>Examen : CAP RESTAURANT</b>	<b>MO à fournir par le centre d'examen</b>		<b>TOTAUX :</b>	<b>56,66 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>56,66 €</b>
<b>Epreuve : EP2 Production du service, des mets et des boissons</b>			Observations : Les variétés de fromages proposés doivent permettre aux candidats de mettre en valeur la capacité à adapter la coupe des fromages en fonction de leurs formes. Prévoir une variété d'apéritifs et deux vins (1 blanc/ 1 rouge)			
<b>Session : 2014 sujet N° 14055-2</b>	Page : 2 / 2					