



**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° 14056-2

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 <small>> 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</small>	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		
Poissonnerie				0,00 €				0,00 €
Cabillaud (filet de) avec peau	kg	0,300	12,00 €	3,60 €		0,00 €		3,60 €
Boucherie/Charcuterie								
Jambon sec	Tranche	3	0,57 €	1,71 €		0,00 €		1,71 €
Andouille de vire	kg	0,120	18,00 €	2,16 €		0,00 €		2,16 €
Rosette de Lyon	kg	0,120	12,00 €	1,44 €		0,00 €		1,44 €
Magrets de canard	kg	0,400	12,80 €	5,12 €		0,00 €		5,12 €
B.O.F.								
Beurre micropain 10g	kg	0,080	12,00 €	0,96 €		0,00 €		0,96 €
Oeuf	P	3,000	0,30 €	0,90 €		0,00 €		0,90 €
Beurre	kg	0,060	6,00 €	0,36 €		0,00 €		0,36 €
Crème liquide	L	0,050	3,50 €	0,18 €		0,00 €		0,18 €
Lait	L	0,125	0,70 €	0,09 €		0,00 €		0,09 €
oeuf	P	6,000	0,15 €	0,90 €		0,00 €		0,90 €
Morbier AOP	kg	0,100	12,00 €	1,20 €		0,00 €		1,20 €
Munster AOP (petit)	P	0,100	18,00 €	1,80 €		0,00 €		1,80 €
Crottin de Chavignol AOP	P	1,000	3,00 €	3,00 €		0,00 €		3,00 €
Mozzarella	kg	0,100	11,00 €	1,10 €		0,00 €		1,10 €
Légumes / Fruits								
Tomates	kg	0,250	2,50 €	0,63 €		0,00 €		0,63 €
Citron	P	2,500	0,50 €	1,25 €		0,00 €		1,25 €
Roquette	kg	0,010	12,00 €	0,12 €		0,00 €		0,12 €
Epinard frais	kg	0,080	3,00 €	0,24 €		0,00 €		0,24 €
Basilic	Botte	1,000	2,00 €	2,00 €		0,00 €		2,00 €
Gros oignons	kg	0,025	2,00 €	0,05 €		0,00 €		0,05 €
Pommes (reINETTE,...)	kg	0,300	2,20 €	0,66 €		0,00 €		0,66 €

Économat							
Cornichons	kg	0,020	12,00 €	0,24 €	0,00 €	0,24 €	
Petits oignons au vinaigre	kg	0,020	13,00 €	0,26 €	0,00 €	0,26 €	
Vinaigre de vin	L	0,020	2,10 €	0,04 €	0,00 €	0,04 €	
Huile d'olive	L	0,06	8,00 €	0,48 €	0,00 €	0,48 €	
Gos sel	kg	0,05	1,70 €	0,09 €	0,00 €	0,09 €	
Sel fin	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Poivre du moulin	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Fond brun de canard	L	0,02	0,50 €	0,01 €	0,00 €	0,01 €	
Poivre vert	kg	0,04	12,00 €	0,48 €	0,00 €	0,48 €	
Tagliatelles	kg	0,4	2,20 €	0,88 €	0,00 €	0,88 €	
Fumet de poisson	L	0,25	0,50 €	0,13 €	0,00 €	0,13 €	
Gingembre moulu	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Riz à rizotto	kg	0,2	4,00 €	0,80 €	0,00 €	0,80 €	
Sucre semoule	kg	0,045	1,00 €	0,05 €	0,00 €	0,05 €	
Cannelle	pm		12,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Farine	kg	0,15	0,70 €	0,11 €	0,00 €	0,11 €	
Sucre glace	kg	0,01	1,90 €	0,02 €	0,00 €	0,02 €	
Confiture d'abricot	kg	0,04	2,00 €	0,08 €	0,00 €	0,08 €	
Eau et sirop de la marinade	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Friture	PM			0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Cave							
Cognac	L	0,060	20,00 €	1,20 €	0,00 €	1,20 €	
Vin blanc	L	0,050	1,20 €	0,06 €	0,00 €	0,06 €	
Bière	L	0,050	2,00 €	0,10 €	0,00 €	0,10 €	
Jus d'orange	L	0,016	2,50 €	0,04 €	0,00 €	0,04 €	
Cointreau	L	0,004	21,00 €	0,08 €	0,00 €	0,08 €	
Examen : CAP RESTAURANT	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	34,59 €		0,00 €	34,59 €
Epreuve : EP2 Production du service, des mets et des boissons			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)				
Session : 2014 sujet N° 14056-2	Page : 2						

POUR FACILITER LE REGROUPEMENT DES PLATS UNE POLICE DE CARACTERE SPECIFIQUE EST APPLIQUEE PAR RECETTE SAUF POUR LES PRODUITS DE BASE COMME LE BEURRE, L'HUILE, LES ŒUFS...