



**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 COÛT PAR CANDIDAT SUJET N° 14056-4

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		
Poissonnerie				0,00 €			0,00 €	0,00 €
Darne de colin	kg	0,300	12,00 €	3,60 €			0,00 €	3,60 €
Boucherie/Charcuterie								
Bacon (2 tranches de 0,020 kg)	kg	0,040	12,00 €	0,48 €			0,00 €	0,48 €
Côte de bœuf	kg	0,600	18,00 €	10,80 €			0,00 €	10,80 €
Steak	kg	0,300	17,00 €	5,10 €			0,00 €	5,10 €
B.O.F.								
Œufs extra-frais	P	10	0,15 €	1,50 €			0,00 €	1,50 €
Beurre	kg	0,190	6,00 €	1,14 €			0,00 €	1,14 €
Crème	L	0,250	3,50 €	0,88 €			0,00 €	0,88 €
Beurre micropain 10g	kg	0,040	12,00 €	0,48 €			0,00 €	0,48 €
Chabichou du Poitou AOP	P	0,100	4,00 €	0,40 €			0,00 €	0,40 €
Reblochon AOP	P	0,100	6,00 €	0,60 €			0,00 €	0,60 €
Beaufort AOP	kg	0,050	20,00 €	1,00 €			0,00 €	1,00 €
Légumes / Fruits								
Avocat	P	3	0,60 €	1,80 €			0,00 €	1,80 €
Pamplemousse rose	P	1	0,50 €	0,50 €			0,00 €	0,50 €
Orange	P	2	0,38 €	0,76 €			0,00 €	0,76 €
Citron	P	3	0,50 €	1,50 €			0,00 €	1,50 €
Laitue	P	0,025	1,00 €	0,03 €			0,00 €	0,03 €
Ciboulette	Botte	0,025	4,00 €	0,10 €			0,00 €	0,10 €
Persil frisé	Botte	0,030	3,00 €	0,09 €			0,00 €	0,09 €
Cresson	Botte	0,025	3,00 €	0,08 €			0,00 €	0,08 €

Echalotes grises	kg	0,030	3,00 €	0,09 €	0,00 €	0,09 €
Cerfeuil	pm		3,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Estragon	pm		4,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Pommes de terre Bintje	kg	1,000	1,80 €	1,80 €	0,00 €	1,80 €
Friture	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €
Piment de cayenne	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €
Courgette	kg	0,400	2,00 €	0,80 €	0,00 €	0,80 €
Oignon	kg	0,050	2,00 €	0,10 €	0,00 €	0,10 €
Fraises	kg	0,400	6,00 €	2,40 €	0,00 €	2,40 €
Menthe	Botte	0,250	3,00 €	0,75 €	0,00 €	0,75 €
Économat						
Huile d'olive	L	0,020	8,00 €	0,16 €	0,00 €	0,16 €
Sel	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €
Poivre	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €
Huile d'arachide	L	0,030	2,00 €	0,06 €	0,00 €	0,06 €
Pain de mie	kg	0,12	6,00 €	0,72 €	0,00 €	0,72 €
Vinaigre d'alcool	L	0,01	2,00 €	0,02 €	0,00 €	0,02 €
Poivre en grains	pm			0,00 €	0,00 €	0,00 €
Fond brun de veau lié	L	0,01	0,50 €	0,01 €	0,00 €	0,01 €
Vanille	Gousse	0,025		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Sucre semoule	kg	0,15	1,00 €	0,15 €	0,00 €	0,15 €
Surgelé						
Glace vanille	L	0,2	5,00 €	1,00 €	0,00 €	1,00 €
Coulis fraises	kg	0,1	6,00 €	0,60 €	0,00 €	0,60 €
Cave						
Vin blanc	L	0,020	2,00 €	0,04 €	0,00 €	0,04 €
Examen : CAP RESTAURANT	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	39,52 €	0,00 €	39,52 €
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° 14056-4	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...