



**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° 14056-5

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 €	0,00 €
Darne de colin (2X0,200 kg)	kg	0,400	16,00 €	6,40 €			0,00 €	6,40 €
Boucherie/Charcuterie								
Jambon cru (tranches fines)	P	4,000	0,90 €	3,60 €			0,00 €	3,60 €
Carré d'agneau	kg	0,600	18,00 €	10,80 €			0,00 €	10,80 €
B.O.F.								
Beurre micropain 10g	kg	0,060	12,00 €	0,72 €			0,00 €	0,72 €
Beurre	kg	0,160	6,00 €	0,96 €			0,00 €	0,96 €
Brie de Melun AOP	kg	0,100	11,00 €	1,10 €			0,00 €	1,10 €
Ossau Iraty AOP	kg	0,100	16,00 €	1,60 €			0,00 €	1,60 €
Pont l'Eveque	kg	0,100	14,00 €	1,40 €			0,00 €	1,40 €
Légumes / Fruits								
Tomate	kg	1,000	2,50 €	2,50 €			0,00 €	2,50 €
Poivron rouge	kg	0,200	3,50 €	0,70 €			0,00 €	0,70 €
Oignon (gros)	kg	0,150	2,20 €	0,33 €			0,00 €	0,33 €
Ail (gousse d')	kg	4,000	0,02 €	0,08 €			0,00 €	0,08 €
Concombre	kg	0,380	3,00 €	1,14 €			0,00 €	1,14 €
Poivron vert	kg	0,040	3,50 €	0,14 €			0,00 €	0,14 €
Melon	P	1,000	2,00 €	2,00 €			0,00 €	2,00 €
Cresson	Botte	0,100	2,70 €	0,27 €			0,00 €	0,27 €
Pommes de terre (Bintje...)	kg	0,650	1,95 €	1,27 €			0,00 €	1,27 €
Persil	kg	0,120	2,60 €	0,31 €			0,00 €	0,31 €
Citron	P	2,000	0,50 €	1,00 €			0,00 €	1,00 €
Carotte	kg	0,22	0,90 €	0,20 €			0,00 €	0,20 €
Navet	kg	0,2	1,50 €	0,30 €			0,00 €	0,30 €
Menthe	pm			0,00 €			0,00 €	0,00 €

Économat							
Huile de pépin de raisin	L	0,100	7,80 €	0,78 €		0,00 €	0,78 €
Vinaigre de Xérès	L	0,020	8,70 €	0,17 €		0,00 €	0,17 €
Huile d'olive	L	0,180	8,00 €	1,44 €		0,00 €	1,44 €
Sel fin	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Poivre blanc	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Tabasco	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Huile d'arachide	L	0,04	2,25 €	0,09 €		0,00 €	0,09 €
Friture	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Thym	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Sucre semoule	kg	0,1	0,80 €	0,08 €		0,00 €	0,08 €
Gros sel	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Piment de Cayenne	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Riz long (Basmati, Thai...)	kg	0,1	3,20 €	0,32 €		0,00 €	0,32 €
Fumet de poisson	L	0,25	0,50 €	0,13 €		0,00 €	0,13 €
Bouquet garni	pm			0,00 €		0,00 €	0,00 €
Surgelé							
Petits pois	kg	0,05	3,50 €	0,18 €		0,00 €	0,18 €
Haricots verts	kg	0,05	2,70 €	0,14 €		0,00 €	0,14 €
Framboises	kg	0,2	13,00 €	2,60 €			
Nougat glacé	P	4,000	0,90 €	3,60 €		0,00 €	3,60 €
Examen : CAP RESTAURANT	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	46,34 €		0,00 €	43,74 €
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° 14056-5	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...