



**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°14058- 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	kg	0,300	13,00 €	3,90 €		0,00 €		3,90 €
Boucherie/Charcuterie				0,00 €				0,00 €
Entrecote double	kg	0,300	14,00 €	4,20 €		0,00 €		4,20 €
B.O.F.				0,00 €				0,00 €
Lait	L	0,200	0,70 €	0,14 €		0,00 €		0,14 €
Œuf	P	2,000	0,30 €	0,60 €		0,00 €		0,60 €
Beurre	kg	0,260	6,00 €	1,56 €		0,00 €		1,56 €
Crème	kg	0,100	3,50 €	0,35 €		0,00 €		0,35 €
Brie	kg	0,060	12,00 €	0,72 €		0,00 €		0,72 €
Comté	kg	0,060	13,00 €	0,78 €		0,00 €		0,78 €
Bleu d'Auvergne	kg	0,250	14,00 €	3,50 €		0,00 €		3,50 €
Selles sur Cher	kg	0,060	13,00 €	0,78 €		0,00 €		0,78 €
Légumes / Fruits				0,00 €				0,00 €
Citron	kg	0,200	10,00 €	2,00 €		0,00 €		2,00 €
Oignon	kg	0,100	1,80 €	0,18 €		0,00 €		0,18 €
Champignon de Paris	kg	0,150	5,00 €	0,75 €		0,00 €		0,75 €
Pommes de terre à chair ferme	kg	0,500	2,10 €	1,05 €		0,00 €		1,05 €
Tomate	kg	0,200	2,50 €	0,50 €		0,00 €		0,50 €
Orange	kg	0,400	1,70 €	0,68 €		0,00 €		0,68 €
Laitue	P	1,000	1,00 €	1,00 €		0,00 €		1,00 €
Cerfeuil	kg	0,015	4,00 €	0,06 €		0,00 €		0,06 €
Persil	kg	0,040	3,00 €	0,12 €		0,00 €		0,12 €
Estragon	kg	0,015	3,00 €	0,05 €		0,00 €		0,05 €

Économat				0,00 €		0,00 €		0,00 €
Farine	kg	0,100	0,70 €	0,07 €		0,00 €		0,07 €
Riz blanc	kg	0,150	2,00 €	0,30 €		0,00 €		0,30 €
Vinaigre	L	0,100	2,00 €	0,20 €		0,00 €		0,20 €
Moutarde	kg	0,010	12,00 €	0,12 €		0,00 €		0,12 €
Huile	L	0,1	2,00 €	0,20 €		0,00 €		0,20 €
Sel	kg	0,02	1,00 €	0,02 €		0,00 €		0,02 €
Salade de fruits	Bte	0,4	12,00 €	4,80 €		0,00 €		4,80 €
Fumet de poisson	kg	0,03	8,00 €	0,24 €		0,00 €		0,24 €
Sucre	kg	0,08	2,00 €	0,16 €		0,00 €		0,16 €
Surgelé				0,00 €		0,00 €		0,00 €
				0,00 €		0,00 €		0,00 €
Pétoncles	kg	0,1	13,00 €	1,30 €		0,00 €		1,30 €
				0,00 €		0,00 €		0,00 €
Cave				0,00 €		0,00 €		0,00 €
Rhum blanc	L	0,040	8,00 €	0,32 €		0,00 €		0,32 €
Jus d'orange	L	0,020	3,00 €	0,06 €		0,00 €		0,06 €
Vin blanc	L	0,150	2,00 €	0,30 €		0,00 €		0,30 €
Examen : CAP RESTAURANT	MO à fournir par le centre d'examen		TOTAUX :	31,01 €		0,00 €		31,01 €
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° 14058-2	Page : 2/2							