



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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.**

MATIÈRE D'ŒUVRE GLOBALE PAR CANDIDAT /					6 Couverts			FT1	FT2	FT3	OFFICE
Denrée	Unité	Quantité	Prix Unit.	Montant	Feuilleté d'œufs brouillés	Papillote de saumon, beurre nantais - Julienne de légumes	Poire Belle Hélène				
<b>BOUCHERIE / CHARCUTERIE</b>											
<b>POISSONNERIE</b>											
filet de saumon	kg	1,100	7,08 €	7,79 €		1,100					
<b>CRÈMERIE</b>											
œuf frais	pièce	19	0,06 €	1,14 €		19					
crème liquide UHT	litre	0,10	2,32 €	0,23 €		0,10					
beurre doux	kg	0,250	5,60 €	1,40 €	0,050	0,200					
chantilly bombe	pièce	0,2	7,05 €	1,41 €			0,2				
<b>LÉGUMERIE</b>											
cerfeuil	botte	0,25	0,90 €	0,23 €	0,25						
carotte	kg	0,300	1,10 €	0,33 €		0,300					
navet	kg	0,300	2,80 €	0,84 €		0,300					
poireau	kg	0,400	1,54 €	0,62 €		0,400					
courgette	kg	0,300	2,00 €	0,60 €		0,300					
échalote	kg	0,080	2,30 €	0,18 €		0,080					
<b>ÉCONOMAT</b>											
poire au sirop 1/1 (12 1/2)	boite	1	1,63 €	1,63 €			1				
sauce chocolat topping	kg	0,300	9,10 €	2,73 €			0,300				
amande effilée	kg	0,100	5,95 €	0,60 €			0,100				
sucre glace	kg	0,100	4,48 €	0,45 €			0,100				
<b>SURGELÉS</b>											
feuilletage plaque	pièce	0,5	3,97 €	1,99 €	0,5						
glace vanille	litre	0,50	5,58 €	2,79 €			0,50				
<b>CAVE</b>											
vin blanc ordinaire	litre	0,10	1,20 €	0,12 €			0,10				
vinaigre de vin blanc	litre	0,04	1,00 €	0,04 €			0,04				
<b>BOULANGERIE</b>											
pain baguette	pièce	1,5	0,90 €	1,35 €						1,5	
pain boule	pièce	6	0,30 €	1,80 €						6	
<b>FROMAGERIE</b>											
camembert 45%	pièce	0,5	2,00 €	1,00 €						0,5	
chèvre bûche 45% "cendré" (0,180 kg)	pièce	1	1,55 €	1,55 €						1	
emmental	kg	0,120	7,60 €	0,91 €						0,120	
				<b>Coût matière</b>	<b>31,72 €</b>						

Plats	Consignes dressage	
	TABLE 1 (4 Couverts)	TABLE 2 (2 Couverts)
<b>FT1</b> Feuilleté d'œufs brouillés	Service à l'assiette	Service à l'assiette
<b>FT2</b> Papillote de saumon, beurre nantais - Julienne de légumes	Dressage sur assiette, ouverture de la papillote au guéridon Sauce à l'anglaise	Dressage sur assiette, ouverture de la papillote au guéridon Sauce à l'anglaise
<b>Office</b> Fromages	Service à l'assiette	Service au plateau
<b>FT3</b> Poire Belle Hélène	Service en coupe, sauce chocolat à l'anglaise	Service en coupe, sauce chocolat à l'anglaise