



**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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

DOCUMENT 1

Tableau de comparaison des offres			
Commande de 30 litres			
Fournisseurs :	OFFRE N° 1	OFFRE N° 2	OFFRE N° 3
Prix total brut			
Réduction			
Net commercial			
Port			
Livraison			
Escompte			
Total Hors Taxes			

Fournisseur retenu et raisons de votre choix :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

FICHE TECHNIQUE				
Produit : Bœuf palois				
Nombre de personnes : 10				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant <i>(arrondir à 2 chiffres après la virgule, au centime le plus proche)</i>
Palette de bœuf	kg	1.5 kg	10,50	
Patate douce	kg	150 g	1,45	
Navet	kg	150 g	0,90	
Tomate	kg	250 g	1,50	
Basilic	Bouquet	1,5	2,00	
Vin blanc	litre	15 cl	3,10	
Œuf	douzaine	2 œufs	1,20	
Beurre	kg	70 g	2,10	
Huile de tournesol	litre	1dl	3 ,32	
Vinaigre Balsamique	dose	1	1,70	
Sel, poivre	PM		0,07	0,07
Coût matières total				
Coût matières d'une portion				
Coefficient multiplicateur				3
Prix de vente HT				
TVA (5.5 %)				
Prix de vente TTC				
Ratio Coût Matières				