

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX - Durée : 2 heures

18 638 - Réf. **1301**

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve **3/5**

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

ETUDE DE PRIX arrondissez vos calculs à 2 chiffres après la virgule).

La Fédération Française de Football vous demande de lui établir le devis pour un buffet de Prestige.

Vous devez réaliser deux cadres de Fraisier 40 x 60 cm par 4,5 cm de hauteur pour 96 personnes recouvert d'une pâte d'amandes supérieure à 60 % que vous réaliserez.

A l'aide des recettes (Réf. 1302) et de la mercuriale (Réf. 1303), calculez le prix des fabrications suivantes :

- **Biscuit** : 1,400 kg d'œufs pour donner 4 plaques 40 x 60 cm.
- **Crème mousseline vanille** : 1,600 kg de lait.
- **Coulis gélatiné fraise** : 2,800 kg de masse totale.
- **Fraise** : 30 g par personne pour la garniture et le décor.
- **Pâte d'amandes supérieure à 60 %** : 2,300 kg de masse totale.
- **Sucre d'art** : 0,500 kg de sucre.

Pour la réalisation de ce devis, vous devez utiliser les recettes de base figurant sur l'annexe (Réf. 1302).

Répondez à l'ensemble des questions ci-dessous, sur le support (Réf. 1304).

1° A l'aide de la mercuriale (Réf. 1303), calculez le coût des matières premières.

(Arrondissez à chaque fois au gramme et centime supérieur).

2° Calculez le coût de la main d'œuvre de production, sachant que :

- Le SMIC horaire est de 9,88 € brut /heure.
- Vous êtes majoré de 20 %.
- L'apprenti qui vous assiste perçoit 49 % du SMIC et il réalise le biscuit et la crème mousseline.

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 2 % du prix d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 44 % du salaire brut.

4° a) Calculez le prix de vente HT qui correspondra au coût de production majoré de 65 % ?

b) Calculez le prix de vente TTC ? (Taux de TVA : 20 %).

5° Etablissez le devis DC 20180034 en date du 15 Juin 2018 (Réf. 1305).

Nota : En fin d'épreuve, remettez aux examinateurs le support (Réf. 1302 et 1305).

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

18 638 - Réf. 1302

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

RECETTES DE BASE

Biscuit		Crème mousseline vanille	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Œufs	500 g	Lait	1 000 g
Sucre	250 g	Œufs	200 g
Farine	250 g	Sucre	300 g
		Poudre à crème	100 g
		Vanille gousses	2 gousses
		Beurre	400 g
Poids total	1 000 g	Poids total	2 000 g

Coulis gélifié à la fraise		Garnitures et décors	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Pulpe de fraise	850 g	Fraises fraîches	1 000 g
Sucre	170 g		
Gélatine poudre	35 g		
Eau d'hydratation	175 g		
Poids total	1 230 g	Poids total	1 000 g

Pâte d'amandes supérieure 60 %		Sucre d'art	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Amandes entières blanche	1 500 g	Sucre	1 000 g
Sucre	750 g	Eau	300 g
Sucre Inverti	150 g	Glucose	50 g
Glucose	75 g	Crème de tartre	2 g
Eau	350 g		
Poids total	2 825 g	Poids total	1 352 g

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

18 638 - Réf. 1303

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

MERCURIALE

Matières premières	Prix d'achat unitaire HT
Eau	- €
Farine	0,70 €
Poudre à crème	3,45 €
Sucre	1,08 €
Sucre Inverti	1,75 €
Glucose	1,95 €
Lait	1,05 €
Beurre	4,95 €
Œufs	0,15 € pièce
Vanille gousse	32,40 € / 50 gousses
Pulpe Fraise	8,40 €
Fraises fraîches	6,25 €
Amandes entières blanches	13,65 €
Gélatine poudre	18,85 €
Crème de tartre	22,40 €

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

18 638 - Réf. 1304

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

1° A l'aide de la mercuriale (Réf. 1303), calculez le coût des matières premières.
(Arrondissez à chaque fois au gramme et centime supérieur).

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Biscuit				
Total				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Crème mousseline Vanille				
Total				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Garniture et décors				
Total				

B.T.M. Pâtissier

Etude de prix

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

N° candidat :

Prénom :

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Coulis gélifié à la fraise				
Total				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Pâte d'amandes supérieure à 60 %				
Total				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Sucre d'art				
Total				

Coût total des matières premières	
--	--

NE RIEN INSCRIRE

2° Calculez le coût de la main d'œuvre de production, sachant que :

- Le SMIC horaire est de 9,88 € brut /heure.
- Vous êtes majoré de 20 %.
- L'apprenti qui vous assiste perçoit 49 % du SMIC et il réalise le biscuit et la crème mousseline.

Fabrication	Etapes de travail	Temps par étape	Temps Salarié Total	Taux Horaire	Total main d'œuvre
Biscuit					
Crème mousseline Vanille					
Coulis gélifié à la fraise					
Pâte d'amandes supérieure à 60 %					
Sucre d'art					
Montage garnissage Finitions du fraisier					
COÛT MAIN D'ŒUVRE					

NE RIEN INSCRIRE

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 2 % du prix d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 44 % du salaire brut.

■ Calcul du coût d'achat :

Désignations	Calculs	Montants
Prix d'achat		
Frais sur achat		
Coût d'achat		

■ Calcul du coût de production :

Désignations	Calculs	Montants
Coût d'achat		
Coût patronal pour l'ouvrier		
Coût patronal pour l'apprenti		
Charges de production		
Coût de production		

4° Calculez le prix de vente TTC, sachant que vous appliquerez un taux de marge de 65 % ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

18 638 - Réf. 1305

Domaine Professionnel

Juin 2018

Epreuve **3/5**

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

5° Etablissez le devis DC 20180034 en date du 15 Juin 2018.

Fiche client :

Fédération Française de Football

87, boulevard de Grenelle

75015 Paris

Tél : 01 44 31 73 00

Fax : 01 70 76 65 92

Conditions de règlement : Virement bancaire à 30 jours fin de mois.

VOIR AU VERSO

B.T.M. Pâtissier

Etude de prix

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

SAS Les Fins Gourmets

17, Rue de l'Abbé Grégoire

75006 Paris

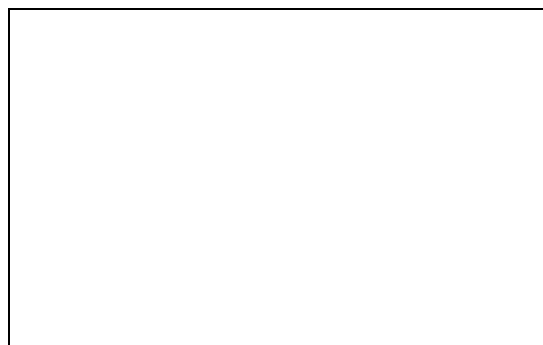
Capital de 20 000€

APE : 1071 C

Siret : 58796314785236

Tél : 01 47 85 23 69

lesfinsgourmets@orange.fr



DEVIS N°

Date :

Règlement :

Désignation	Quantité	Prix Unitaire H.T.	Montant H.T.

Condition de règlement :

Montant :

Mode

Echéance :

Total HT	
Total TVA	
Total TTC	

NET A PAYER :

NE RIEN INSCRIRE