

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX - Durée : 2 heures

19 638 - Réf. 1301

Domaine Professionnel

Juin 2019

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).

A l'occasion du vernissage de l'exposition « **L'arrivée du cacao en Europe** », l'organisateur du salon du chocolat vous demande de réaliser un devis pour le cocktail d'inauguration pour **120 personnes**.

Commande pour le devis (1 pièce de chaque par personne)

- Madeleines trempées au chocolat.
- Truffes au chocolat.
- Macaron chocolat.
- Sablé cacao.
- Moelleux au chocolat.

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 10,03 € brut / heure.
- Vous êtes majoré de 15 %.
- L'apprenti MC qui vous assiste perçoit 63 % du SMIC et il réalise les moelleux au chocolat et les sablés cacao.

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 2,5 % du prix d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 41 % du salaire brut.

4° a) Calculez le prix de vente TTC sachant que vous appliquerez un taux de marge de 68 % et une TVA à 5,5 % ?

5° Etablissez le devis N° CC20180855 en date du 12 juin 2019. (Réf. 1305).

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

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

19 638 - Réf. 1302

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

RECETTES DE BASE

Madeleine au chocolat (recette pour 80 pièces)

Farine	500 g
Levure chimique	15 g
Vanille liquide	10 g
Œufs	10 unités
Sucre	550 g
Beurre fondu	500 g
Sucre inverti	25 g
Chocolat noir (pour trempage)	640 g

Truffes au chocolat (recette pour 50 pièces)

Crème liquide	200 g
Glucose	35 g
Chocolat lait	250 g
Chocolat noir	125 g
Gousse de vanille	1,25 unité
Chocolat noir (trempage)	400 g
Cacao poudre	150 g

Moelleux au chocolat (recette pour 30 pièces)

Chocolat noir	250 g
Sucre	300 g
Beurre	225 g
Œufs	8 unités
Farine	100 g

Sablé cacao (recette pour 40 pièces)

Beurre	130 g
Sucre glace	55 g
Jaune d'œufs	20 g
Farine	135 g
Cacao poudre	17 g

Macaron chocolat (recette pour 50 pièces)

Coque macaron (base italienne)	
Poudre d'amandes	250 g
Sucre glace	220 g
Cacao poudre	30 g
Blanc d'œufs	80 g
Sucre	225 g
Eau	60 g
Blanc d'œufs	80 g
Ganache	
Crème liquide	250 g
Glucose	25 g
Chocolat noir	200 g
Beurre	50 g

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

19 638 - Réf. 1303

Domaine Professionnel

Juin 2019

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
Farine	0,56 €
Levure chimique	3,33 €
Vanille liquide	15,98 €
Œufs (50 g sans la coquille)	0,11€ l'unité
Sucre	0,74 €
Beurre	7,06 €
Sucre inverti	1,21 €
Chocolat noir	8,47 €
Crème liquide	3,35 €
Glucose	1,78 €
Chocolat lait	9,64 €
Vanille gousse (l'unité)	2,38 €
Cacao poudre	8,52 €
Jaune d'œufs	5,51 €
Poudre d'amandes	7,41 €
Blanc d'œufs	3,01 €
Sucre glace	1,14 €
Eau	- €

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

19 638 - Réf. 1304

Domaine Professionnel

Juin 2019

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
Madeleines au chocolat				
Total				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Truffes au chocolat				
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
Moelleux au chocolat				
Total				

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

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Macaron chocolat	Coque macaron			
Total				

NE RIEN INSCRIRE

Coût total des matières premières

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

- Le SMIC horaire est de 10,03 € brut /heure.
- Vous êtes majoré de 15 %.
- L'apprenti MC qui vous assiste perçoit 63 % du SMIC et il réalise les moelleux au chocolat et les sablés cacao.

Fabrication	Etapes de travail	Temps par étape	Temps Salarié Total	Taux Horaire	Total main d'œuvre
Madeleines au chocolat					
Truffles au chocolat					
Moelleux au chocolat					

NE RIEN INSCRIRE

Sablé cacao					
Macaron au chocolat					
COÛT MAIN D'ŒUVRE					

NE RIEN INSCRIRE

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 2,5 % du prix d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 41 % 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		

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

19 638 - Réf. 1305

Domaine Professionnel

Juin 2019

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Support	1304 et 1305

5° Etablissez le devis N° CC20180855 en date du 12 juin 2019. (Réf. 1305).

Fiche client :

Les croqueurs de cacao

6, rue Bonaparte

75008 Paris

Tél : 01 55 24 15 87

Fax : 01 65 47 89 12

Conditions de règlement : Virement bancaire à 60 jours fin de mois.

B.T.M. Pâtissier

Etude de prix

N° candidat :

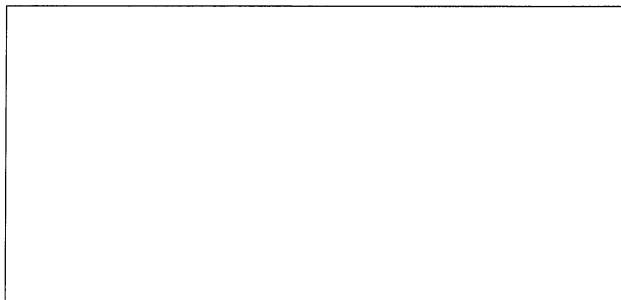
Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

N° candidat :

Prénom :

SA Le palais du cacao
22, rue du Général Leclerc
75016 Paris
Capital de 24 000€
APE 1072 C
Siret : 20366589211023
Tél : 01 56 48 56 32
cacaopalais@gmail.com



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