

# 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 gélifié 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).

# 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
<b>Poids total</b>	<b>1 000 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>2 000 g</b>

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		
<b>Poids total</b>	<b>1 230 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>1 000 g</b>

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		
<b>Poids total</b>	<b>2 825 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>1 352 g</b>

# 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				

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				

<b>Coût total des matières premières</b>	
--	--

**NE RIEN INSCRIRE**