

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ÉCONOMAT – ÉTUDE DE PRIX – Durée : 4 h 30**

**17 638 - Réf. 1210**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2017**

**Epreuve 2/4**

L'épreuve comporte **14** références

Sujet - Bon d'économat	<b>1201</b>
Supports	<b>1202 à 1209</b>
Sujet - Etude de prix	<b>1210</b>
Annexes	<b>1211 et 1212</b>
Support	<b>1213</b>
Sujet pratique	<b>1214</b>

## **ÉTUDE DE PRIX (arrondissez vos calculs à 2 chiffres après la virgule)**

Vous devez réaliser un devis pour un client concernant un **croquembouche** pour 70 personnes.

A l'aide des recettes (*Réf. 1211*) et de la mercuriale (*Réf. 1212*), calculez le prix des fabrications suivantes :

- Pâte à choux sur 1 litre de liquide.
- Crème mousseline sur 2,250 litres de lait.
- Nougatine sur 0,450 kg d'amandes effilées.
- Pastillage sur 0,150 kg de sucre glace.
- Caramel pour glaçage et collage sur 2,5 kg de sucre semoule.
- Sucre d'art sur 0,250 kg de sucre morceaux.

Pour la réalisation de ce devis, vous devez utiliser les recettes de base figurant sur l'annexe (*Réf. 1211*).

**Répondez à l'ensemble des questions ci-dessous, sur le support (*Réf. 1213*).**

Sachant que :

- Le smic horaire de fabrication est de 9,76 € et que vous êtes majoré de 10 %.
- Vous bénéficiez de 2 % de remise et votre fournisseur vous offre 5 % d'escompte sur le prix des matières premières.
- Les frais d'achat hors escompte représentent 4,75 % du prix d'achat des matières premières.
- Les frais de distribution sont de 7,02 % du coût de production.
- Le prix de vente TTC est de 5,50 € par personne.
- La TVA est de 5,5 %.

**Calculez :**

- a) Le coût de la matière première.
- b) La remise.
- c) L'escompte.
- d) Les frais d'achat.
- e) Les coûts de main d'œuvre.
- f) Les coûts de production.
- g) Les frais de distribution.
- h) Le coût total de production.
- i) Le prix de vente TTC.
- j) La TVA.
- k) Le bénéfice.
- l) Le taux de marge.

**Nota :** En fin d'épreuve, remettez aux examinateurs le support (*Réf. 1213*).

Sujet - Bon d'économat	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet - Etude de prix	1210
Annexes	1211 et 1212
Support	1213
Sujet pratique	1214

**RECETTES DE BASE**

Pâte à choux		Crème mousseline	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Eau	1/2 litre	Lait	1 litre
Farine	300 g	Œufs	200 g
Sel	10 g	Sucre	400 g
Beurre	200 g	Poudre à crème	100 g
Œufs	(500 g) 10 pièces	Vanille gousses	2 unités
		Beurre	500 g
<b>Poids total</b>	<b>1 510 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>2 200 g</b>

Nougatine		Pastillage	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Sucre semoule	1 000 g	Sucre glace	1000 g
Glucose	300 g	Eau	125 g
Amandes effilées	500 g	Gélatine	10 g
		Fécule de pommes de terre	100 g
<b>Poids total</b>	<b>1 800 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>1 235 g</b>

Caramel pour glaçage et collage		Sucre d'art	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Sucre	1000 g	Sucre en morceaux	1000 g
Eau	330 g	Eau	300 g
Glucose	200 g	Glucose	50 g
		Crème de tartre	2g
<b>Poids total</b>	<b>1 530 g</b>	<b>Poids total</b>	<b>1 352 g</b>

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

**PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR**

**BON D'ÉCONOMAT – ÉTUDE DE PRIX**

**17 638 - Réf. 1212**

**Domaine Professionnel**

**Juin 2017**

**Epreuve 2/4**

L'épreuve comporte 14 références

Sujet - Bon d'économat	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet - Etude de prix	1210
Annexes	1211 et 1212
Support	1213
Sujet pratique	1214

## MERCURIALE

Matières premières	Prix d'achat unitaire HT
Eau	- €
Farine	0,70 €
Sel	0,18 €
Beurre	4,80 €
Œuf	0,09 € pièce
Glucose	1,89 €
Sucre glace	1,36 €
Sucre morceau	0,95 €
Fécule	1,75 €
Gélatine	23,98 €
Vinaigre	0,94 €
Colorant	11,18 €
Lait	0,78 €
Jaunes d'œufs	5,94 €
Sucre semoule	0,86 €
Poudre à crème	3,54 €
Fondant	2,52 €
Alcool	16,58 €
Amandes effilées	7,61 €
Acide tartrique	15,30 €
Blancs d'œufs	3,54 €
Vanille gousse	28,92 € / 50 gousses
Crème de tartre	14,32 €

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

BON D'ÉCONOMAT – ÉTUDE DE PRIX

17 638 - Réf. 1213

Domaine Professionnel

Juin 2017

Epreuve 2/4

L'épreuve comporte 14 références

Sujet - Bon d'économat	1201
Supports	1202 à 1209
Sujet - Etude de prix	1210
Annexes	1211 et 1212
Support	1213
Sujet pratique	1214

A l'aide de la mercuriale (Réf. 1212), 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
Pâte à choux				
	<b>Total</b>			

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Crème mousseline				
	<b>Total</b>			

**B.T.M. Pâtissier**

Bon d'économat - Etude de prix

N° candidat :

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

Nom :

Prénom :

N° candidat :

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Nougatine				
<b>Total</b>				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Pastillage				
<b>Total</b>				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Caramel pour collage et glaçage				
<b>Total</b>				

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Sucre d'art				
<b>Total</b>				

Coût total matières premières	
-------------------------------	--

**NE RIEN INSCRIRE**

Fabrication	Etapas de travail	Temps par étape	Temps total	Taux horaire	Total main d'œuvre
Pâte à choux					
Crème mousseline					
Nougatine					
Pastillage					
Sucre d'art					
Caramel pour glaçage, montage et finition du croquembouche					
<b>COÛT MAIN D'OEUVRE</b>					

**NE RIEN INSCRIRE**

■ **Coût des matières premières**

---

---

---

■ **Remise**

---

---

---

■ **Escompte**

---

---

---

■ **Frais d'achat**

---

---

---

■ **Coût de la main d'œuvre**

---

---

---

■ **Coût de production**

---

---

---

■ **Frais de distribution**

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**

■ **Coût total de production**

---

---

---

■ **Prix de vente TTC**

---

---

---

■ **TVA**

---

---

---

---

■ **Bénéfice**

---

---

---

---

---

---

■ **Taux de marge**

---

---

---

---

---

---

**NE RIEN INSCRIRE**