

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

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
Poids total	1 510 g	Poids total	2 200 g

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
Poids total	1 800 g	Poids total	1 235 g

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
Poids total	1 530 g	Poids total	1 352 g

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				
	Total			

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

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 :

N° candidat :

Prénom :

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

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

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

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

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					
COÛT MAIN D'OEUVRE					

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