

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX - Durée : 2 heures

20 638 - Réf. 1301

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve **3/5**

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Supports	1304 et 1305

Nota : Arrondissez vos calculs à 2 chiffres après la virgule.

ETUDE DE PRIX

A l'occasion des jeux olympiques de Tokyo cet été, le club de canoë kayak de Toul décide d'installer un écran géant aux bords des rives de la Moselle afin de pouvoir regarder et supporter les athlètes toulousains participant à cette compétition. C'est le moyen pour les 180 adhérents du club (*athlètes, bénévoles, ...*) de se retrouver autour d'un buffet.

Commande pour le devis

- Canapés : pain de mie au beurre citronné et saumon fumé (3 pièces par personne).
- Navette à la mousse de crabe - avocat (2 pièces par personne).
- Verrine panna cotta avec un coulis de mirabelles (1 pièce par personne).
- Tartelette aux myrtilles (1 pièce par personne).
- Choux croquants praliné (2 pièces par personne), un chou garni contient 12 g de crème pâtissière praliné.

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.

Nota : 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 10,15 € brut / heure.
- Vous êtes majoré de 12 %.
- L'apprenti BTM qui vous assiste perçoit 61 % du SMIC et il réalise seul les canapés et les tartelettes.

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 3,5 % du coût d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 43% du salaire brut.

4° Calculez le prix de vente TTC sachant que vous appliquerez un taux de marge de 65 % et une TVA à 5,5 %.

5° Etablissez le devis N° CC20200725 en date du 8 juin 2020 (Réf. 1305).

Nota : En fin d'épreuve, remettez aux examinateurs les supports (Réf. 1304 et 1305).

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

20 638 - Réf. 1302

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve 3/5

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Supports	1304 et 1305

RECETTES DE BASE

Canapés : pain de mie au beurre citronné et saumon fumé (recette pour 60 pièces)

Pain de mie	Farine	900 g
	Sel	17 g
	Sucre semoule	26 g
	Lait	150 g
	Œufs	4 pièces
	Poudre de lait	26 g
	Beurre	130 g
	Eau	150 g
	Levure biologique	25 g
Garniture	Beurre	225 g
	Citron	1 pièce
	Saumon fumé	375 g
	Ciboulette	Q.S

Navettes à la mousse de crabe - avocat (recette pour 60 pièces)

Navettes	Farine	500 g
	Sel	10 g
	Sucre semoule	60 g
	Œufs	4 pièces
	Levure biologique	15 g
	Beurre	200 g
Garniture	Mascarpone	250 g
	Crabe	125 g
	Avocat	1 pièce
	Citron	1 pièce
	Blancs d'œufs	25 g
	Sel	3 g
	Poivre	1 g
Divers	Caissettes	60 pièces

Verrines panna cotta coulis de mirabelles (recette pour 10 pièces)

Panna cotta	Lait	50 g
	Crème liquide	120 g
	Sucre semoule	20 g
	Feuille de gélatine	1 pièce
Coulis de fruits	Sucre semoule	60 g
	Mirabelles	350 g
Divers	Verrines	10 pièces

Tartelettes myrtilles (recette pour 53 pièces)

Pâte sucrée	Farine	200 g
	Beurre	120 g
	Sucre glace	80 g
	Poudre d'amandes	20 g
	Œufs	1 pièce
Crème d'amandes	Beurre	125 g
	Sucre semoule	125 g
	Poudre d'amandes	125 g
	Œufs	2 pièces
	Rhum	10 g
	Poudre à crème	25 g
Garniture	Myrtilles	550 g
Divers	Caissettes	53 pièces

Choux croquants praliné (recette pâte à choux et craquelin pour 90 pièces)

Pâte à choux	Eau	87,5 g
	Lait	87,5 g
	Sel	3,5 g
	Beurre	70 g
	Farine	105 g
	Œufs	140 g
Craquelin	Beurre	52,5 g
	Cassonade	52,5 g
	Poudre d'amandes	52,5 g
	Farine	52,5 g
Crème pâtissière praliné	Lait	750 g
	Sucre semoule	150 g
	Jaunes d'œufs	150 g
	Poudre à crème	80 g
	Beurre	160 g
	Praliné	90 g
Poids total crème pâtissière		1 380 g

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

20 638 - Réf. 1303

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve **3/5**

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Supports	1304 et 1305

MERCURIALE

Matières premières	Prix d'achat unitaire HT
Avocat	0,30 € la pièce
Beurre	7,06 € / kg
Blancs d'œufs	2,76 € / kg
Caissettes	18,62 € les 1 000
Cassonade	1,80 € / kg
Citron	0,29 € la pièce
Crabe	19,25 € / kg
Crème liquide	3,35 € / kg
Eau	-
Farine	0,56 € / kg
Gélatine (<i>feuille</i>) (1 feuille = 2 g)	28,55 € / kg
Jaunes d'œufs	5,51 € / kg
Lait	0,59 € / kg
Levure biologique	2,34 € / kg
Mascarpone	9,94 € / kg
Mirabelles	4,35 € / kg
Myrtilles	15,60 € / kg
Œufs (<i>50 g sans la coquille</i>)	0,11 € / unité
Poivre	19,96 € / kg
Poudre à crème	2,42 € / kg
Poudre d'amandes	7,41 € / kg
Poudre de lait	0,17 € / kg
Praliné	9,30 € / kg
Rhum	6,61 € / kg
Saumon fumé	30,80 € / kg
Sel	0,16 € / kg
Sucre glace	1,14 € / kg
Sucre semoule	0,74 € / kg
Verrines	20,10 € les 50

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Navettes à la mousse de crabe-avocat				
Total		X	X

Fabrication	Matières premières	Quantités utilisées	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Verrines panna cotta avec un coulis de mirabelles				
Total		X	X

NE RIEN INSCRIRE

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

- Le SMIC horaire est de 10,15 € brut /heure.
- Vous êtes majoré de 12 %.
- L'apprenti MC qui vous assiste perçoit 61 % du SMIC et il réalise seul les canapés et les tartelettes.

Nota : arrondissez les montants au centime d'euros.

Fabrication	Etapas de travail	Temps par étape	Temps salarié total	Taux horaire	Total main d'œuvre
Canapés					
Navettes					
Verrines panna cotta avec un coulis de mirabelles					

NE RIEN INSCRIRE

Tartelettes aux myrtilles					
Choux croquants praliné					
COÛT MAIN D'ŒUVRE					

NE RIEN INSCRIRE

3° Calculez le coût de production obtenu sachant que :

- Les frais d'achat représentent 3,5 % du prix d'achat des matières premières.
- Les charges patronales représentent 43 % du salaire brut.

■ **Calcul du coût d'achat :**

Désignations	Calculs	Montants
Prix d'achat		
Frais d'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		
Coût de production		

NE RIEN INSCRIRE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

ETUDE DE PRIX

20 638 - Réf. 1305

Domaine Professionnel

Juin 2020

Epreuve **3/5**

L'épreuve comporte 5 références

Sujet	1301
Annexes	1302 et 1303
Supports	1304 et 1305

5° Etablissez le devis N° CC20200725 en date du 8 juin 2020. (Réf. 1305).

Fiche client :

Club de canoë kayak de Toul
1683, avenue du Général Bigeard
54200 TOUL
canoekayaktoulois@gmail.com

- **Conditions de règlement :** virement bancaire à 20 jours fin de mois.

B.T.M. Pâtissier

Etude de prix

N° candidat :

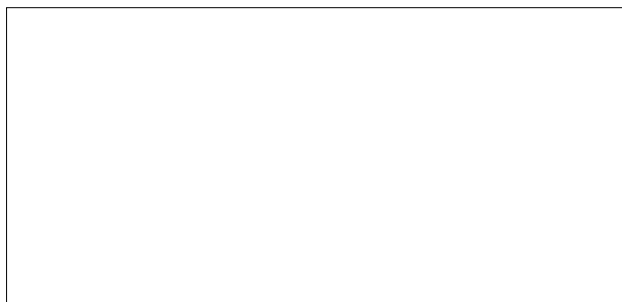
Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

SASU La pâtisserie les 3 M
Place des trois évêchés
54200 TOUL
APE 1072 C
Siret : 43568901241059
patisserielestroism@laposte.net



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