

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES - U2

SESSION 2018

**Durée : 4H00
Coefficient : 6**

Matériel autorisé : l'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Documents à rendre et àagrafer avec la copie :

- Annexe 6.....page 16/17.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2018
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 1/17

L'ASSOCIATION EMMAÛS

L'association Emmaüs France fédère les 283 groupes Emmaüs de l'Hexagone. Elle est administrée par un conseil d'administration de 25 membres et animée par une équipe de salariés. Le Mouvement Emmaüs compte en France 116 communautés soit 18 000 personnes de tous horizons : des salariés, des compagnons et des bénévoles-amis. Ces communautés sont des lieux d'accueil, de vie, d'activité et de solidarité. Le Mouvement Emmaüs mène une action d'insertion sociale et professionnelle originale, auprès de personnes en très grande difficulté, éloignées du monde du travail appelées compagnons. Les communautés fonctionnent sans aucune subvention et uniquement grâce à la réparation et la vente d'objets récupérés.

Vous travaillez en tant que Technicien(ne) en Economie Sociale Familiale (TS ESF) au sein de la communauté Emmaüs de la ville de F. Vous êtes chargé(e) de mettre en place un accompagnement adapté, permettant d'aborder des problématiques sociales et professionnelles (logement, alimentation, santé, gestion budgétaire) notamment sous forme d'ateliers. Les ventes d'objets récupérés ont lieu chaque mardi et jeudi. Deux fois par an, une grande vente est organisée sur une journée.

La communauté d'Emmaüs de la ville de F. est composée de plusieurs bâtiments :

- un local de stockage des dons : appareils ménagers, vêtements, meubles... ;
- un atelier de réparation des meubles et des appareils électroménagers ;
- un bâtiment d'habitation comprenant :
 - au rez-de-chaussée une cuisine collective dans laquelle les compagnons cuisiniers préparent les repas du midi et du soir pour les autres compagnons, un local de stockage des denrées alimentaires, une buanderie ;
 - au 1^{er} étage des chambres individuelles comprenant un coin toilette.

1. Séchage du linge

La buanderie est un local sans fenêtre, construit à contre terrain sans possibilité de percer les murs et équipée de deux lave linge familiaux d'une capacité de 6 kg chacun. Les compagnons lavent leur linge dans la buanderie et le font sécher dans leur chambre sur des chaises ou au mieux sur un petit étendoir. Ils déplorent des nuisances liées à ce fonctionnement. Le responsable vous demande un diagnostic sur le séchage du linge dans la structure.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2018
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 2/17

1.1. Listez les conditions d'un séchage du linge satisfaisant.

Justifiez.

1.2. Expliquez les conséquences du séchage du linge dans cette situation.

Pour éviter ces conséquences, vous proposez d'installer deux sèche-linge dans la buanderie. Plusieurs appareils ont été récupérés par la communauté. Vous consultez les trois fiches produits (**annexe 1**) pour faire votre choix.

1.3. Listez les critères de choix à retenir par rapport à la situation.

Justifiez.

Il a été choisi deux sèche-linge à condensation. Les usagers ne sachant pas les utiliser, vous décidez de réaliser une fiche d'utilisation à disposer à côté des sèche-linge.

1.4. Énumérez les conseils d'utilisation et d'entretien d'un sèche-linge à condensation.

Lors de l'accompagnement global des compagnons, vous animez des ateliers collectifs prévention santé-hygiène sur des problématiques diverses répondant aux besoins diagnostiqués des personnes en insertion.

2. Prévention du risque infectieux

La récupération d'objets et leur remise en état nécessite la réalisation de petits travaux manuels (coupe, ponçage,...) utilisant divers objets tranchants. Cette activité engendre souvent de petites plaies notamment au niveau des doigts pouvant dégénérer en infection. Vous souhaitez informer les compagnons lors d'un atelier santé sur le traitement des petites plaies.

2.1. Les différentes étapes de la conduite à tenir en cas de coupures consistent en un nettoyage de la plaie, une désinfection et une surveillance.

2.1.1. Décrivez les différentes étapes de nettoyage, de désinfection d'une plaie et de prévention d'une contamination ultérieure.

Justifiez.

Vous conseillez aux compagnons de surveiller les plaies et de consulter un médecin au moindre doute d'une réaction infectieuse locale.

2.1.2. Listez les symptômes qui nécessitent une surveillance.

2.2. Suite à une blessure, un des compagnons a été hospitalisé pour une infection bactérienne à *Staphylococcus aureus*. Vous décidez d'utiliser cet exemple lors de l'atelier santé pour évoquer le pouvoir pathogène de certaines bactéries.

2.2.1. Donnez une définition du pouvoir pathogène des bactéries.

2.2.2. Présentez les facteurs de virulence de *Staphylococcus aureus* et leur(s) rôle(s) dans le pouvoir pathogène de cette bactérie.

3. Atelier de sensibilisation à l'équilibre alimentaire

Les compagnons cuisiniers ont la charge de préparer les repas du midi et du soir pour l'ensemble des compagnons de la structure. Suite à l'observation des menus proposés, vous constatez la présence trop fréquente de plats riches en lipides et en sel (frites, charcuterie ...). Vous souhaitez informer les compagnons cuisiniers sur l'incidence d'une alimentation trop grasse. Pour préparer votre atelier, vous actualisez vos connaissances sur les maladies cardiovasculaires, conséquences les plus fréquentes de ce type d'alimentation.

3.1. Expliquez le lien entre ce type d'alimentation et la formation d'une plaque d'athérome.

3.2. Présentez les complications physiopathologiques de l'athérosclérose et les maladies associées.

4. Gestion du budget d'une action

Le responsable d'Emmaüs pour la prochaine grande vente, ouverte au public, décide de vendre des crêpes réalisées par l'équipe des compagnons cuisiniers. En tant que TS ESF vous souhaitez revoir une partie des éléments de gestion.

Une partie des produits alimentaires provient de dons de grands distributeurs. L'autre partie est achetée chez des fournisseurs dont certains établissent des factures peu lisibles et parfois fausses. Vous constatez que le compte individuel du fournisseur OMEGA présente des anomalies (**Annexe 5**).

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2018
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 4/17

4.1. Listez les erreurs constatées dans la facture.

4.2. À l'occasion de la grande vente, vous vous apercevez que la gestion des stocks n'est pas optimisée. Vous proposez alors aux compagnons cuisiniers d'utiliser une fiche de stock. Vous prenez comme exemple la gestion du stock de farine (**Annexe 6 à compléter et à rendre avec la copie**).

4.2.1. Complétez cette fiche de stock préétablie.

4.2.2. Expliquez les intérêts d'une fiche de stock.

Les compagnons cuisiniers décident d'utiliser 6 kg de farine pour la fabrication des crêpes suivant la recette que vous leur avez fournie (**Annexe 7**).

4.3. Calculez le prix de revient des crêpes.

Les compagnons cuisiniers souhaiteraient améliorer leur travail quotidien en acquérant un lave-verres industriel d'une valeur de 690,00 €. La communauté d'Emmaüs de F. est prête à financer à hauteur de 65 % ce projet grâce aux différents dons financiers reçus.

Les crêpes seront proposées à la vente à 1 €.

4.4. Calculez le nombre de crêpes nécessaires pour financer le projet.

Concluez.

ANNEXES :

ANNEXE 1 – Fiches produits des sèche-linge récupérés par Emmaüs

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).

ANNEXE 2 – Extrait de la notice du sèche-linge sélectionné

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).

ANNEXE 3 – Infection à Staphylocoque

Pasteur [site internet]. Disponible sur <https://www.pasteur.fr>, (consulté le 20/09/2017).

ANNEXE 4 – Les différentes étapes de la constitution de la plaque d'athérome

ARNAL, Jean-François. Les différentes étapes de la constitution de la plaque d'athérosclérose, *Médecine sciences*, 2003, Volume 19, Numéro 12, p.1226–1232

ANNEXE 5 – Documents fournis par le fournisseur OMEGA

ANNEXE 6 – Gestion de stock. **À compléter et à rendre avec la copie.**

ANNEXE 7 – Fiche recette des crêpes

ANNEXE 8 – Prix des denrées

BARÈME :

Question 1 : 6 points

Question 2 : 4 points

Question 3 : 3 points

Question 4 : 7 points

Le jury se réserve le droit de pénaliser de 0 à 2 points toute copie dont la présentation, la syntaxe et l'orthographe présenteraient des insuffisances graves.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2018
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 6/17

ANNEXE 1 - Fiches produits des sèche-linge récupérés par Emmaüs

Boulanger [site internet]. Disponible sur <https://www.boulanger.com>, (consulté le 03/10/2017).



EDE1074PDW Sèche-linge



Une rotation alternée pour vous faciliter le repassage

L'idéal reste un linge facile à repasser. Ce sèche-linge tourne dans les deux sens afin de séparer les vêtements et d'empêcher qu'ils ne s'enchevêtrent, pour un résultat moins froissé.



7kg de capacité pour sécher encore plus de linge

Pour une souplesse de séchage accrue, ce sèche-linge vous offre une capacité de 7 kg.



Le repassage devient plus facile

Avec le programme Repassage facile, le linge est moins froissé et le repassage est plus facile et plus rapide.

Autres bénéfiques

- Grande ouverture, pour charger et décharger le linge plus facilement
- Trois aérations pour une souplesse d'installation maximale

Caractéristiques

- SOIN DU LINGE
- Tambour inox 3 redans
- 2 sondes OptiSense
- Rotation alternée
- CARACTÉRISTIQUES
- Départ différé 20h et affichage du temps restant
- Programmes Synthétiques: Prêt à ranger, Extra sec, Prêt à repasser
- Programmes Coton : Prêt à ranger, Très sec, Prêt à repasser, Légèrement humide, Très sec
- Séchage à évacuation : l'air chaud est évacué vers l'extérieur grâce à un kit d'évacuation
- Séchage électronique
- Capacité variable automatique
- Indicateurs du déroulement de programme : anti-froissage/fin, refroidissement, séchage
- Autres indicateurs : nettoyage filtre
- Signal sonore en fin de programme
- Volume tambour : 108 L
- CONFORT et SÉCURITÉ
- Porte reversible
- Grande ouverture de la porte (180°) avec filtre intégré
- Filtre à peluches facile à nettoyer, accessible du devant de l'appareil
- 4 pieds réglables
- DESIGN
- Ecran LCD
- Porte carrée opaque

Spécifications techniques

- Capacité maxi de séchage (kg) : 7
- Type de l'appareil : Sèche-linge à évacuation
- Gamme : Vented-Electronic
- Classe énergétique* : C
- Consommation d'énergie en kWh/an* : 512
- * sur la base de 160 cycles séchage Coton standard à pleine & demi-charge & de la consommation des modes à faible puissance. La consommation réelle d'énergie par cycle dépend des conditions d'utilisation de l'appareil : -
- Sèche-linge domestique à tambour : automatique
- Conso. d'énergie en cycle coton pleine charge (kWh)* : 4.25
- Conso. d'énergie en cycle coton demi-charge (kWh)* : 2.35
- Consommation d'énergie en mode arrêt (W)* : 0.5
- Consommation d'énergie en laissé sur marche (W)* : 0.5
- Durée du mode laissé sur marche (min)* : 10
- Durée de séchage du cycle coton pleine charge (mm) : 115
- Durée de séchage du cycle coton demi-charge (mm) : 70
- Efficacité de condensation* : vented
- Niveau sonore dB(A) : 64
- Taux de condensation moyen en cycle coton pleine charge (%) : 0
- Taux de condensation moyen en cycle coton demi-charge (%) : 0
- Puissance (W) : 2600
- Fréquence (Hz) / Tension (V) : 50/230
- Longueur de câble (m) : 1.45
- Dimensions hors tout HxLxP mini/maxi (mm) : 850x600x600/630
- Dimensions emballées HxLxP (mm) : 890x630x660
- Poids brut/net (kg) : 32.5 / 29.96
- Fabriqué en : Pologne
- Code EAN : 7332543273461

Description produit

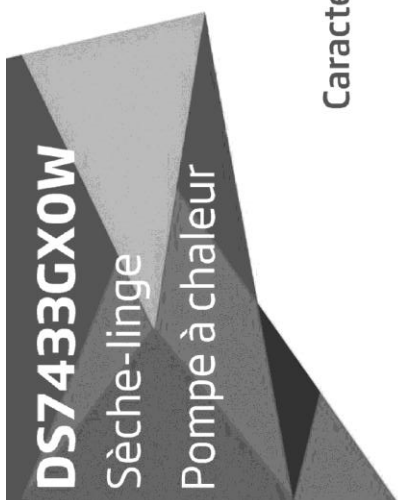
L'ouverture XL de ce sèche-linge permet de charger et décharger le linge en un clin d'œil, même les draps et les housses de couettes.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2018
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 7/17

ANNEXE 1 - Fiches produits des sèche-linge récupérés par Emmaüs (suite)

Boulanger [site internet]. Disponible sur <https://www.boulanger.com>, (consulté le 03/10/2017).

Réduisez votre facture d'électricité,
prenez soin de vos vêtements,
et diminuez le bruit de votre séchage.



Caractéristiques techniques

INFORMATIONS	
Référence	DS7433GX0W
Code EAN	8690842087448
Type de Séchage	Sensor
Type de produit	Sèche-linge Pompe à chaleur
Tension (V)	230-240
Fréquence (Hz)	50

PERFORMANCES	
Consommation d'énergie annuelle	209,0 kWh
Volume du tambour (l)	102
Niveau sonore	65,0 dB(A)
Durée programme coton standard	174,0 minutes
Puissance totale (W)	900

DIMENSIONS	
Profondeur sans emballage (cm)	54,0 cm
Largeur sans emballage (cm)	59,5 cm
Hauteur sans emballage (cm)	84,6 cm
Poids sans emballage (kg)	46,500 kg
Profondeur avec emballage (cm)	60,0 cm
Largeur avec emballage (cm)	65,0 cm
Hauteur avec emballage (cm)	88,5 cm
Poids avec emballage (kg)	48,500 kg

CARACTÉRISTIQUES	
Position du bac condenseur	En haut
Bandeau	Texte Français
Capacité (kg)	7
Classe d'efficacité énergétique	A++
Efficacité de condensation	B
Nombre de programmes	16
Type de porte	Verre non réversible
Type de tambour	A alevées Aquawave
Type de moteur	Classique
Nombre de pieds réglables	4
Matériau du tambour	Inox

FONCTIONS & CARACTÉRISTIQUES	
Pareois latérales	Anti-vibrations
Type d'affichage	Afficheur Digital
Suivi de Programmes	Oui
Sécurité enfant	Oui
Départ différé	0-24
Affichage du temps restant	Oui
Sonnerie de fin de cycle	Oui
Touche d'annulation sonnerie	Oui
Voyant de réservoir plein	Oui
Voyant d'entretien du filtre	Oui
Angle d'ouverture de la porte (*)	178
Tambour à rotation alternée	Oui
Anti-froissage automatique	Oui

PROGRAMMES	
Programme 1	Coton Prêt à repasser
Programme 2	Coton Prêt à porter
Programme 3	Coton Prêt à porter Plus
Programme 4	Coton Extra Sec
Programme 5	Synthétique Prêt à repasser
Programme 6	Synthétique Prêt à porter
Programme 7	Délicat
Programme 8	Cycle fraîcheur
Programme 9	45'
Programme 10	30'
Programme 11	Chemises
Programme 12	Sport
Programme 13	BabyProtect
Programme 14	Express
Programme 15	Quotidien
Programme 16	Jeans

ANNEXE 1 - Fiches produits des sèche-linge récupérés par Emmaüs (suite)

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).

CS C10LF-S



Descriptif complet

GENERAL

Référence	CS C10LF-S
Esthétique	Candy Smart
Capacité (KG)	10
Classe énergétique - NEW (2010/30/EC)	B
Type de séchage	Condensation
Connectivité	NFC
Niveau sonore dB	68
Consommation d'énergie annuelle totale kWh	670
Volume du tambour (L)	115
Matériau du tambour	Acier galvanisé
Eclairage intérieur du tambour	-
Double rotation du tambour	Oui
Indicateur nettoyage du filtre	Oui
Indicateur bac à eau plein	Oui
Départ différé	Oui en tant que touche (3h 6h ou 9h)
Affichage du temps restant	-
Certification Woolmark	Oui
Système de contrôle d'humidité du linge	Oui
Fonction anti-froissage	Oui
Indicateur de fin de cycle	-

PROGRAMMES

Nombre de programmes	15
Anti-froissage	-
Bébé coton	Oui
Couleurs	Oui
Coton Eco	Oui
Synthétiques	Oui
Blanc / Coton	Oui
Délicat	Oui
Repassage facile	Oui
Mix & Dry	Oui
Rapide 40 min	Oui
Programmes additionnels téléchargeables via Smart	-
Touch	Oui
Bouton - Niveaux de séchage	Oui

TECHNIQUE

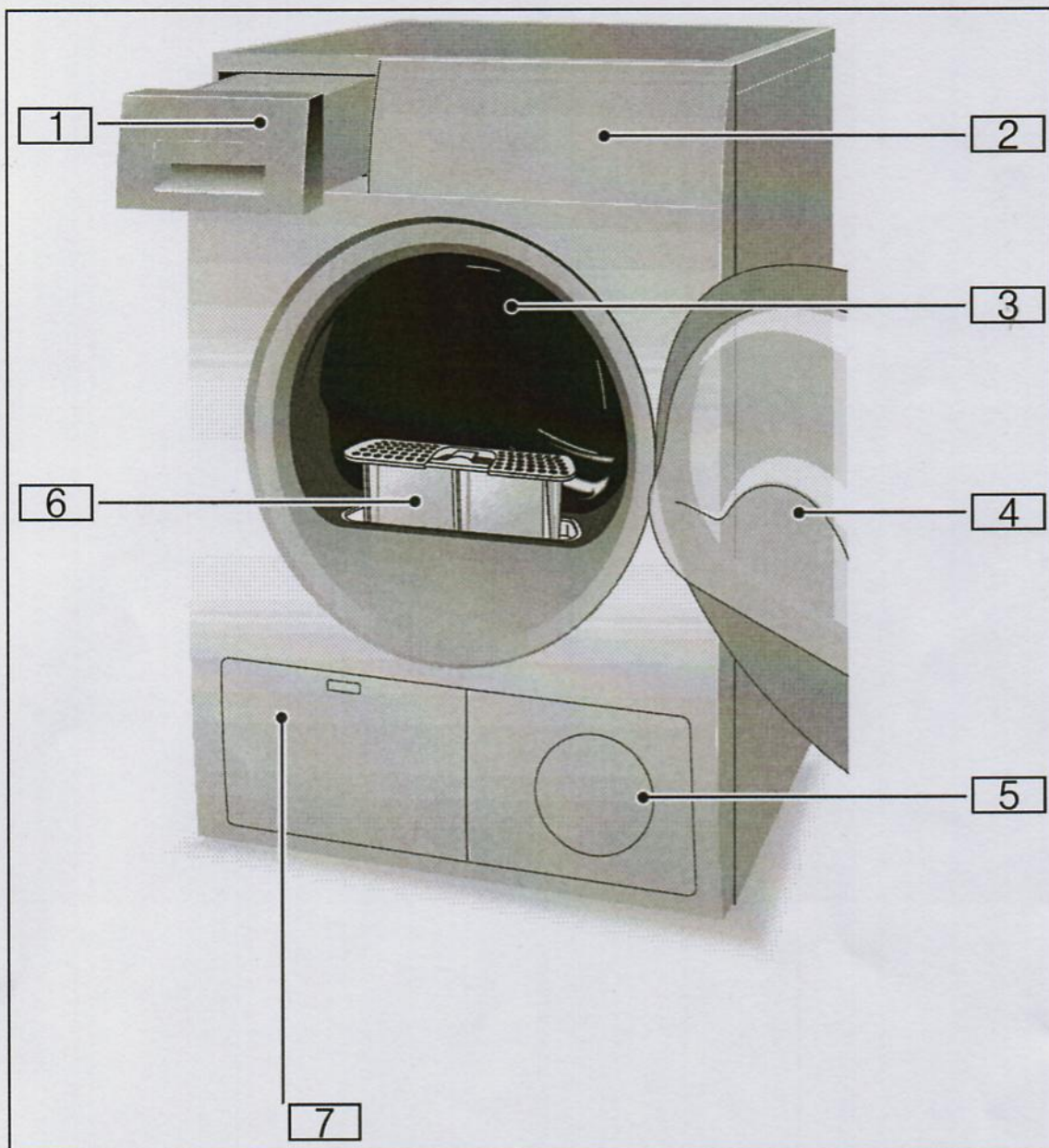
Top amovible	-
Hauteur (avec top) - mm	850
Largeur - mm	600
Profondeur - mm	595
Hauteur du produit emballé - mm	900
Largeur du produit emballé - mm	650
Profondeur du produit emballé - mm	620
Poids net (KG)	32,3
Poids brut (KG)	33,8
Puissance (W)	2300
Intensité (A)	10
Tension (V)	220-240
Fréquence (HZ)	50
Conduit d'évacuation d'eau	Oui
Code EAN	8016361947238

ANNEXE 2 - Extrait de la notice du sèche-linge sélectionné

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).

Familiarisation avec votre appareil

Sèche-linge



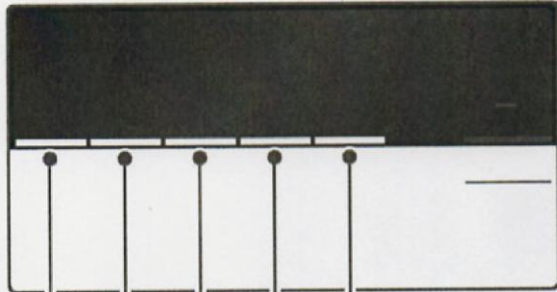
- 1** Réservoir à condensat
- 2** Bandeau de commande et d'affichage
- 3** Éclairage intérieur du tambour (selon le modèle)
- 4** Hublot du sèche-linge
- 5** Entrée d'air
- 6** Filtre à peluches
- 7** Échangeur thermique

ANNEXE 2 - Extrait de la notice du sèche-linge sélectionné (suite)

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).

Bandeau d'affichage

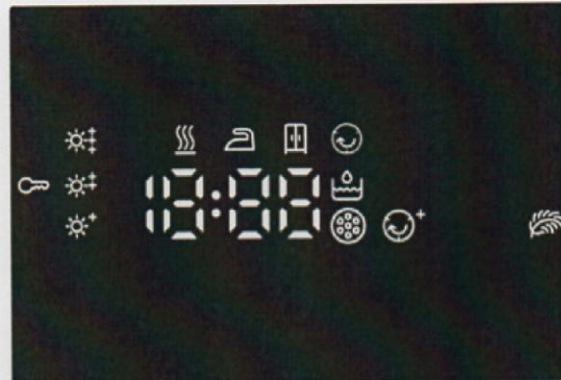
Touches du bandeau d'affichage



1 2 3 4 5

- 1 Sélectionnez le **degré de séchage**.
- 2 Sélectionnez le **temps de séchage**.
- 3 Sélectionnez l'heure **Fin dans**.
- 4 Sélectionnez **Anti-froissement**.
- 5 Sélectionnez **Séchage à basse température**.

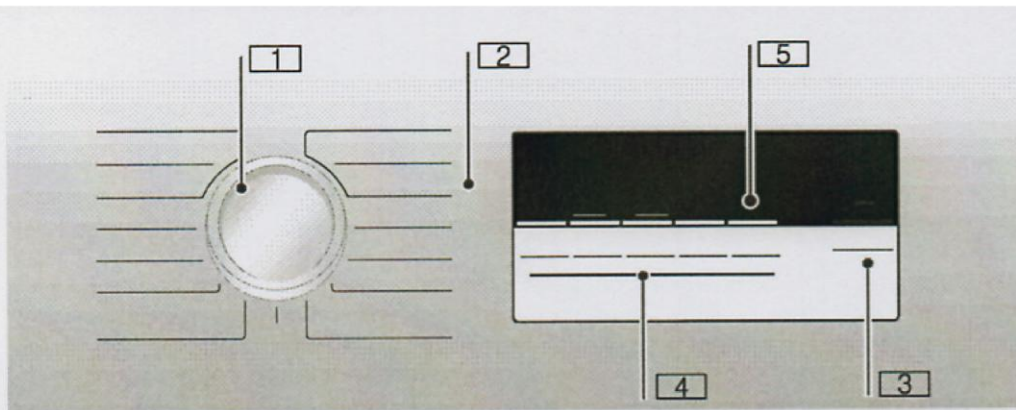
Bandeau d'affichage



- Réglage précis du niveau de séchage.
- Anti-froissage sélectionné.
- Sécurité enfants sélectionnée.
- Séchage à basse température sélectionné.
- Démarrage ou pause sélectionné.
- 3 h** Durée de programme en heures lorsque la durée "Prêt dans" est sélectionnée.
- 1.27** Durée du programme prévue en heures et en minutes.
- End-P-**
Avancée du programme : Humide ; Prêt à repasser ; Prêt à ranger ; Anti-froissage ; Fin et Pause.
- Videz le réservoir à condensat ;
- Nettoyez les filtres à peluches ;

ANNEXE 2 - Extrait de la notice du sèche-linge sélectionné (suite)

Boulangier [site internet]. Disponible sur <https://www.boulangier.com>, (consulté le 03/10/2017).






- 1 Utilisez le **sélecteur de programmes** pour allumer et éteindre le sèche-linge et pour sélectionner le programme.
- 2 **Programme**
- 3 **Touche de démarrage** pour démarrer ou interrompre le programme
- 4 **Touches**
- 5 **Bandeau d'affichage avec touches**

Respectez les étiquettes d'entretien de votre linge ; assurez-vous qu'il peut passer à la sècheuse.

SYMBOLES D'ENTRETIEN

Les points indiquent le degré de température pour le séchage du linge.

-  Température normale
-  Température réduite
-  Pas de séchage en tambour

VIDEZ TOUTES LES POCHEES

Des objets comme les pièces ou les clés peuvent endommager votre linge ainsi que le tambour.

ANNEXE 3 - Infection à Staphylocoque

Pasteur [site internet]. Disponible sur <https://www.pasteur.fr>, (consulté le 20/09/2017).

Une bactérie, ***Staphylococcus aureus***, est impliquée dans 60 % des cas d'infection.

Cette bactérie possède un grand nombre de protéines exposées à sa surface, appelées adhésines, qui ont la capacité de se fixer sur des molécules de l'hôte. La bactérie colonise ainsi la peau et les muqueuses.

90 % des souches de *S. aureus* produisent une capsule qui protège la bactérie de la phagocytose.

S. aureus sécrète également des enzymes (protéases, élastase, hyaluronidase) qui dégradent le tissu conjonctif.

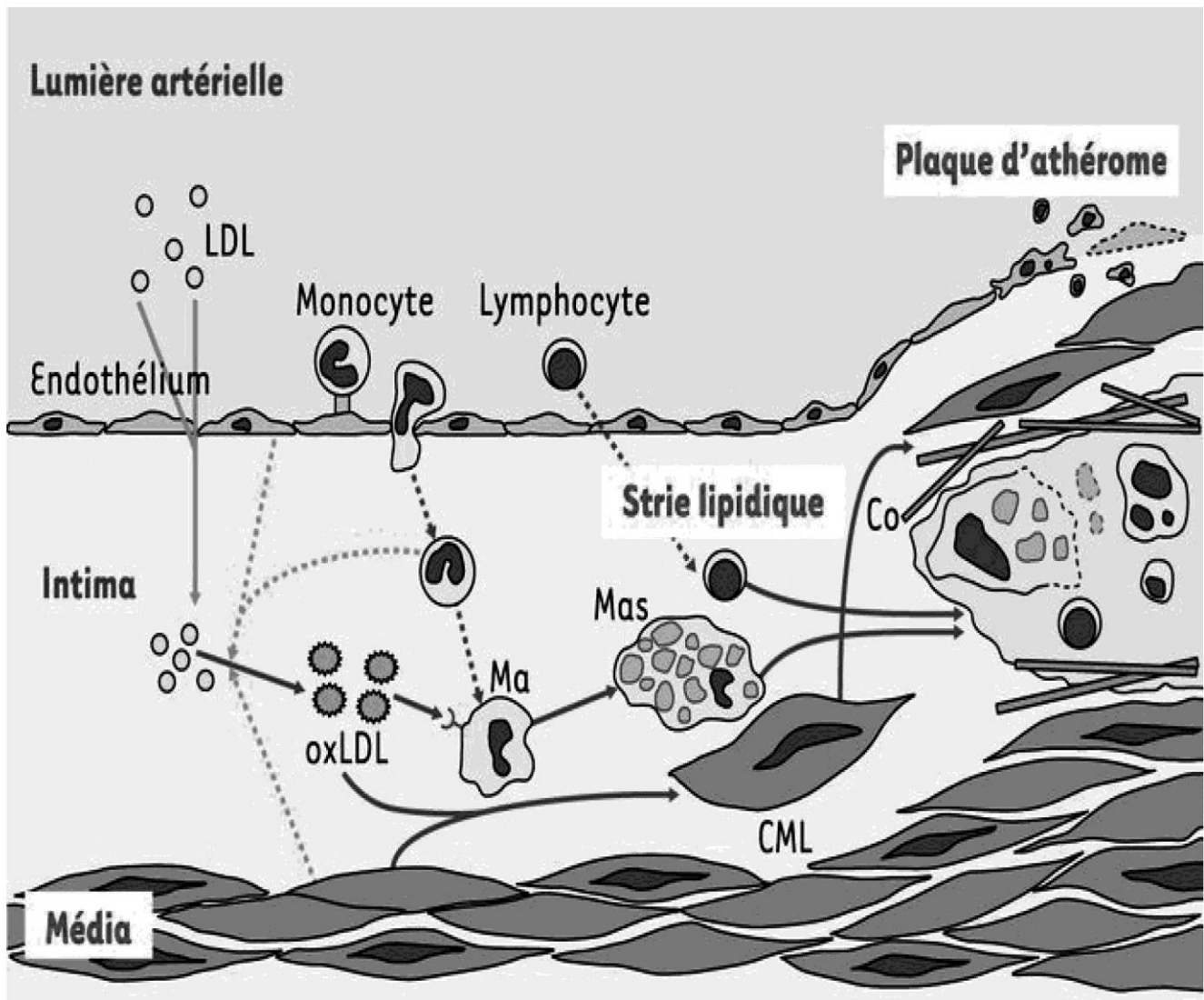
Le staphylocoque doré produit des toxines :

- la LPV (Leucocidine de Planton-Valentine), toxine qui a une action leucotoxique et dermonécrotique ;
- l'hémolysine qui dégrade les cellules endothéliales constituant la paroi des vaisseaux sanguins ce qui permet à la bactérie de passer dans le sang.

Une enzyme bactérienne, la coagulase, réagit alors avec une protéine plasmatique de l'hôte, la thrombine, entraînant la formation d'un caillot. La bactérie se trouve ainsi protégée de la phagocytose ce qui favorise l'extension de l'infection.

ANNEXE 4 - Les différentes étapes de la constitution de la plaque d'athérome

ARNAL, Jean-François. Les différentes étapes de la constitution de la plaque d'athérosclérose, *Médecine sciences*, 2003, Volume 19, Numéro 12, p.1226–1232



OxLDL : LDL oxydé

Ma : Macrophage

Mas : Macrophage spumeux

Co : Collagène

CML : Cellules musculaires lisses

ANNEXE 5 - Documents fournis par le fournisseur OMEGA

Document 1 : bon de commande

COMMANDE			
Réf.	Désignation	PU HT (en €)	Quantités (en pack de 10 litres)
123	Huile d'olive	25,00	5
455	Huile de tournesol	35,00	7

Conditions de paiement accordées à Emmaüs

Date commande : 01/03/2018.

Règlement : 30 jours fin de mois suivant.

Remise de 10 % sur commande d'huile d'olive référence 123.

Escompte de 3 % accordé sur la totalité de la commande.

Livraison sous huitaine.

Document 2 : facture

Entreprise OMEGA		FACTURE N°516			DATE : 12/03/2018	
Huile en tout genre					Réf commande :00	
15 rue du marché						
XX XXX F.						
Réf.	Désignation	Quantité (pack de 10 litres)	PU HT (en €)	Remise (en €)	PU HT (en €)	Montant (en €)
123	Huile d'olive	5	30,00	1,50	28,50	142,50
455	Huile de tournesol	7	35,00	-	35,00	245,00
					Net HT	387,50
					TVA 20 %	77,50
					Net à payer	465,00
<i>Paiement au plus tard le 30/03/2018</i>						

Document 3 : bon de réception

Bon de réception n° 200			
			le 07/03/2018
Réf.	Désignation	Quantités	Observations
123	Huile d'olive	4	1 manquant
455	Huile de tournesol	7	

ANNEXE 6 - Gestion de stock

(À COMPLÉTER ET À RENDRE AGRAFÉE À LA COPIE)

Mouvement du stock de matière « Farine » au mois d'avril :

- achat au 1^{er} : 60 unités à 2,00 €
- sortie de stock le 5: 40 unités
- entrée en stock le 11 : 50 unités à 2,14 €
- sortie de stock le 15 : 30 unités
- sortie de stock le 25 : 20 unités
- entrées en stock le 28 : 10 unités à 2,79 €

Fiche de stock de la marchandise

par la méthode du coût moyen pondéré après chaque entrée

FICHE DE STOCK										
Article :										
Mois :		Stock minimum : 30			Stock maximum : 300					
Dates	Libellés	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
		Qtité (kg)	P.U. (€)	Montant (€)	Qtité (kg)	P.U. (€)	Montant (€)	Qtité (kg)	P.U. (€)	Montant (€)

ANNEXE 7 - Fiche recette des crêpes

Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 70 g de sucre
- 40 ml d'huile de tournesol
- 50 g de beurre fondu
- 60 cl de lait
- 100 g de pâte à tartiner pour la garniture.

Préparation de la recette :





Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.



ANNEXE 8 - Prix des denrées

			
BEURRE 7,40 € le kg	ŒUFS La boîte de 6 œufs 3,40 €	SUCRE La boîte de 500 g 1,86 €	LAIT 1,24 € le litre

		
FARINE 2,33 € le kg	HUILE DE TOURNESOL 3,50 € le litre	PATE A TARTINER Les 600 g 1,65 €

Les frais de fonctionnement s'élèvent à 0.40 € pour 15 crêpes.