Finale du Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs

MAF 2027

ANNEXE 2 – LES SUJETS

Rappel : le lundi matin, une fois la notation des buffets effectuée par le jury de présentation, la dégustation des buffets, en présence des candidats, sera ouverte aux invités du concours à partir de 11h30.

PIÈCE N°1

RILLETTES DE COCHON ET VOLAILLE LIBRE

(2 à 2,5 kg environ produit fini)

Cette pièce charcutière, produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- **La fabrication et la cuisson pourront être classiques ou modernes**
- **Elles seront moulées dans deux moules identiques au libre choix des candidats**
- **La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.**
- **Le poids des deux pièces finies ne devra pas excéder 2 à 2,5 kg environ cuit.**
- **La présentation est libre : classique, moderne et ou en trompe-l'œil**

IMPORTANT : les moules pour les rillettes sont libres et ils seront apportés par le candidat.

DÉGUSTATION :

Trois portions de 80 g seront prélevées pour la dégustation et dressées sur **assiettes non décorées, fournies par l'organisateur.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- Nouveauté : Une portion de rillettes sera présentée de façon créative, originale et décorée sur une **assiette fournie par le candidat et de son libre choix**.
- Le reste des rillettes sera présenté et décoré de façon moderne et créative**. Le support, l'assiette ou plat de présentation sera fourni par le candidat**

PIÈCE N°2

SAUCISSON CUIT NATURE EN CROUTE FEUILLETEE « SERVI CHAUD »

(Produit fini 2 kg +/- 10%)

- Cette pièce sera réalisée à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat et composée **obligatoirement de viande de porc, maigres, poitrine et gras de porc.**
- Les saucissons seront poussés en totalité sous boyaux (en gros de bœuf diamètre de 50/55 mm et de longueur 50 cm) **en 2 pièces régulières d'environ 1 kg chacune.**

- **Les deux saucissons seront montés en croûte feuilletée obligatoirement.**
- **La pâte feuilletée est libre et peut-être agrémentée à partir des ingrédients du bon d'économat.**

DÉGUSTATION :

IMPORTANT : **3 tranches seront** réservées et envoyées chaudes **dressées et décorées à l'assiette sur place**, accompagnées d'une garniture chaude et d'une sauce chaude **réalisées à partir du bon d'économat**.

ATTENTION nouveauté : Les 3 grandes assiettes de dégustation pour le dressage sont libres et apportées par les candidats.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ Une portion de saucisson cuit feuilleté avec sa garniture et sa sauce sera **présentée froide** de façon créative, originale et décorée sur une **assiette au libre choix et fournie par le candidat.**
- ❖ Le reste des saucissons cuit en croûte feuilletée sera présenté sur le buffet, **décoré sur des supports au libre choix et apportés par le candidat.**

PIÈCE N°3

UNE GALANTINE DE VOLAILLE

(2 à 2,5 kg environ produit fini)

- Elle sera réalisée dans les règles de l'art, roulée dans la peau de la volaille entièrement désossée.
- Elle sera réalisée avec une farce fine et des marquants.
- Elle sera à base de viande de porc et de volaille.
- La réalisation, la présentation et le décor sont libres.
- La maitrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

DÉGUSTATION :
3 portions de 100g maximum seront dressées sur des assiettes **non décorées fournies par les organisateurs.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Une portion de la Galantine sera **présentée froide** de façon créative, originale et décorée sur une **assiette au libre choix et fournie par le candidat.**
Le reste de la Galantine sera présenté sur le buffet, **glacée et décorée sur un support au libre choix et apporté par le candidat.**