Finale du 56ème concours national
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs - MAF 2027

ANNEXE 3 - Matières premières disponibles par candidat

VIANDE / VOLAILLE	Quantité	LÉGUMES	Quantité	ÉPICERIE GÉNÉRALE	Quantité
Viande de porc français:		Brocoli	1 pièce	Fécule de pomme de terre	250 g
Epaule entière avec gorge et jarret	1 pièce			Maïzéna	250 g
Poitrine de porc entière	1 pièce	Carottes classiques	1kg	Farine (Type 45)	1kg
Poitrine fumée	200 g	Carottes Jaunes	300 g	Polenta	150 g
Bouillon de porc	3 litres	Carottes pourpres	300 g	Semoule de blé	150 g
Gros de Bœuf diamètre 50/55	2 pièces de 50 cm	Céleri branche	2 branches	Lentilles brunes	200 g
		Céleri boule	300 g	Jus de porc (Salsus)	80 g
		Champignons de Paris frais	500 g	Fond de veau brun lié (Salsus)	80 g
		Courgette moyenne	2 pièces	Gelée dorée	300 g
Volaille Française:		Fleurs de bourrache	1 barquette	Gélatine feuille or (200 bloom)	40 F
graisse de porc	1 kg	Fenouil bulbe	2 pièces	Gélatine poudre (200 bloom)	100 g
graisse de canard	1 kg	Poireaux	2 pièces	Gelée claire	300 g
foie de volaille	200 g	Tomates fraîches	200 g	Huile de tournesol	200 g
Poulet jaune Fermier effilé 1,8 kg	2 pièces	Jeunes pouces d'épinards	500 g	Huile d'olive	300 g
Cuisses de poulet Jaune Plein air	500 g	Pomme de terre Bintje	400 g	Huile d'arachide	200 g
		Poivron rouge	1 pièce	Vinaigre blanc 6°/7°	0,1L
CRÈMERIE		Poivron vert	1 pièce	Vinaigre de Cidre	0,1L
Beurre de tourage	500 g	Poivron jaune	1 pièce	Sel fin	QS
Beurre fin	1,5 kg			Sel nitrité	QS
Crème liquide UHT 35%	1 litre			**Gros sel de guérande**	**QS**
Lait entier	2 litres	Citron jaune	1 pièce	**Gros sel ordinaire**	**QS**
Oeufs	12 pièces	Citron vert	1 pièce	Vinaigre Balsamique	QS
Mascarpone	250 g			Poivre blanc moulu	QS
		Oignons rouges	2 pièces	Poivre en grains	QS
Gruyère râpé	100 g	Oignons	500 g	Poivre gris moulu	QS
Parmesan râpé	100 g	Échalotes	500 g	4 épices	QS
Crème épaisse entiére Isigny	300 g	Ail	50 g	Piment de cayenne poudre	5 g
SURGELÉS		Basilic	1/2 botte	Muscade râpée	QS
Petits pois extra fins	300 g	Cerfeuil	1/2 botte	Chapelure blanche	100 g
oignons grelots	150 g	Ciboulette	1/2 botte	graine de sésame blanc	30 g
Plaque de pain de mie surgelé	1 plaque	Persil simple	1 botte	graines de sésame noir	30 g
FRUITS SECS		Romarin	1/4 botte	graine de pavot	30 g
		Thym / laurier	QS	Levure chimique	Qs
Abricots secs mouelleux	100 gr			Sucre en poudre	QS
Pignons de pins	50g			Sucre glace	100 g
Pistaches émondées	100g			Fixe à chantilly	Qs
ALCOOLS		**DIVERS**			
Cognac Maxi 0,2L	0,2L	Moutarde à l'ancienne	40 g		
Vin blanc sec ordinaire	0,5L	Moutarde forte	40 g		
Madère Maxi 0,2L	0,2L	**PETIT MATÉRIEL À DISPOSITION**			
Porto rouge Maxi 0,2L	0,3L	Sac sous vide cuisson	1 poche	Papier aluminium	QS
		Sac sous vide conservation	1 poche	Papier polyéthylène	2 feuilles
		Poches jetables	2 unités	Papier film alimentaire	QS
		Papier sulfurisé grande feuille	2 unités	Feuille papier guitare	2 pièces
		Papier sulfurisé cuisson siliconé	2 feuilles		
		Bobine Ficelle moyenne	QS	Petites piques en bois	20 pièces
		Plateaux traiteur or 20 x 30	3 pièces	Brochettes cocktails bambou	20 pièces