

**Finale du Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs**



MAF 2026

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 du 12 heures.

PIÈCE N°1

TERRINE DE PÂTÉ DE CAMPAGNE

(2,5 kg Maximum produit fini)

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

- **Le hachage sera fait obligatoirement à la plaque au broyeur**
- **Il sera moulé et cuit dans une terrine type plat sabot**
- **La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.**
- **Le poids de la pièce finie ne devra pas excéder 2,5 kg maximum cuit.**
- **Il devra respecter le code des usages en charcuterie**

IMPORTANT : la terrine de cuisson du pâté de campagne sera apportée par le candidat.

DÉGUSTATION :

4 tranches seront prélevées pour la dégustation et dressées sur **assiettes non décorées fournies par l'organisateur**.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ Une portion de la terrine sera présentée de façon créative, originale et décorée sur une **assiette fournie par le candidat suivant son libre choix**.
- ❖ Le reste de la Terrine de pâté de campagne sera présenté glacé et décoré comme il se doit au pinceau à la gelée dorée. **Le support, l'assiette ou plat de présentation seront fournis par le candidat**

PIÈCE N°2
BOUDIN BLANC DE PORC ET VOLAILLE 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 maigres, gras de porc et volaille.**
- Le boudin sera poussé en totalité sous boyaux en menu de porc diamètre de 30/32 **en pièces régulières de 120 grammes ENVIRON.**

DÉGUSTATION :

IMPORTANT : 4 **pièces** seront réservées et **envoyées chaudes** en tranches ou portions **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.**

Les grandes assiettes de dégustation en porcelaine pour le dressage seront fournies par les organisateurs.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ Une portion de boudin blanc 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.**
- ❖ 12 pièces cocktail à base de boudin blanc seront réalisées au libre choix des candidats. Les supports de dressage sont libres et fournis par les candidats.
- ❖ Le reste des boudins blancs seront présentés sur le buffet, **décoré sur un support au libre choix et apporté par le candidat.**

PIÈCE N°3
UN PÂTÉ CROÛTE « TOUT COCHON » AUX PRUNEAUX

- Il sera réalisé dans un moule de Longueur 30 cm, de largeur 8 cm, et de hauteur 8 cm **apporté par le candidat.**
- Il sera réalisé avec une **pâte brisée.**
- Il sera uniquement à base de viande de cochon (farce, marquants et pruneaux)
- Il sera monté et cuit en moule et devra **être impérativement fermé.**
- **Il devra être rempli de gelée après cuisson.**
- La réalisation et le décor sont libres.
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

DÉGUSTATION :

4 portions seront dressées sur des assiettes **non décorées fournies par les organisateurs.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ Une portion du pâté croûte sera **présentée froide** de façon créative, originale et décorée sur une **assiette au libre choix et fournie par le candidat.**
- ❖ Le reste du pâté croûte sera présenté **entier** sur le buffet, **décoré sur un support au libre choix et apporté par le candidat.**