

Finale du 41ème Concours National
des Meilleurs Apprentis
Charcutiers Traiteurs
de France



MAF 2012



30/31 mars et 1er avril 2012

à

Metz

Économat



ASsociation pour la
Promotion de l'Image de
la Charcuterie

Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



**FINALE DU 41^{ème} CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS
APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE**

MAF 2012

Matières premières disponibles par candidat

VIANDE	Quantité	LEGUMES	Quantité	EPICERIE GENERALE
Filet de volaille	1 kg	Echalotes	0,5 kg	Graisse de canard
Cailles entières PAC	8	Ail	0,05 kg	4 épices
Filets de caille	0,4 kg	Asperges vertes	8 pièces	Clous de girofle
Cuisses de caille	6 pièces	Basilic	1 Botte	Farine T55
Poitrine de porc parée	1 kg	Brocolis	2 pièces	Fond de canard Nestlé
Foies de volaille	0,2 kg	Carottes	1 kg	Fond de volaille Nestlé
		Céleri boule	1/2	Gélatine feuille
		Cerfeuil	1 Botte	Gélatine poudre
		Champignons de Paris	0,6 kg	Gelée claire
POISSON		Ciboulette	1/2 Botte	Gelée dorée
Filet de saumon frais	1,3 kg	Courgettes	0,5 kg	Gros sel
		Epinards en branche	0,15 kg	Huile de tournesol
		Estragon	1/2 Botte	Huile d'olive
CREMERIE		Laurier	QS	Muscade râpée
Crème UHT	2 L	Mini carottes	1 Barquette	Poivre blanc moulu
Lait	1L	Mini courgettes	1 Barquette	Poivre en grains
Oeufs	6 pièces	Mini Epis de maïs	1bte cocktail	Poivre gris moulu
Œufs de caille frais	6 pièces	Navets longs	2 pièces	Sel fin
Beurre fin	0,5 kg	Oignons	0,3 kg	Sel nitraté
Blanc d' œuf	0,1 kg	Persil simple	1 botte	Sucre semoule
Plaque de pâte feuilletée crue pur beurre 40x60	1 pièce	Petits pois surgelés très fins	0,2 kg	
		Pleurotes	0,3 kg	
		Poivron rouge	2 pièces	
		Thym	QS	
		Tomates cerise	2 barquettes	
		Mirabelles dénoyautées	1/2 boîte : Poids net égoutté env.230g	
		ALCOOL		
		Cognac	QS	
		Vin blanc sec	1/2 L	
		Petit matériel à disposition		
		Poches jetables		
		Papier sulfurisé		
		Papier aluminium		
		Papier film alimentaire		
		Papier polyéthylène		
		Sacs sous vide cuisson		
		Sacs sous vide conservation		
		Petits piques en bois		
		1 Terrine fournie Dimensions intérieures 28,5 x 12 x 7,6 cm		
		12 verres Conik cristal Comatec pour les veloutés contenance 11cl		
		2 présentoirs en plexi Comatec pour 6 verres chacun		
		8 Moules à tartelettes 8 cm de diamètre		