

ANNEXE 1 - LES SUJETS

Nouveauté :

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 12 heures.

PIECE N°1 BOUDIN NOIR EN BAUDRUCHE

FABRICATION :

- Un boudin noir en boudruche
- Diamètre 130mm
- Poids fini de la pièce 3 kg +/- 10%
- Hachage libre
- Fabrication selon le respect du code des usages de la charcuterie
- **Seule obligation** : Monter un **intérieur en rosace de 6 pétales**.

DÉGUSTATION

4 tranches de boudin noir seront disposées sur 4 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de la boudruche sera présenté sur le buffet, **entier et/ou en tranches au libre choix du candidat** sur des supports apportés par le candidat

PIECE N°2 COMME UN OREILLER DE LA BELLE AURORE

FABRICATION :

- L'oreiller doit contenir au **minimum 6 viandes, gibier compris**
Gibier à poil et/ou à plume : **4 différents**
- Si incorporation de ris de veau (10% maximum) et de foie gras (10% maximum)
Ces deux produits ne rentrent pas dans la composition des 6 viandes.
- La pièce, produit fini à cru avec pâte sera de dimensions (+/- 10%) :
L35 cm x l 25 cm x H 7cm
- **Le montage sera sans moule ni cadre**
- Gelée obligatoire à réaliser sur place.
- Les fonds, jus etc. peuvent être réalisés en entreprise et apportés (**fond en poudre interdit**)
- **Sel nitrité interdit**

DÉGUSTATION

4 demi-tranches seront disposées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur**.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de l'oreiller sera présenté entier **ou** une partie entière et l'autre tranchée sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

PIECE N°3 QUENELLE DE SAUMON AVEC SA GARNITURE DE COQUES, COUTEAUX ET ARTICHAUTS ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC

FABRICATION :

- 4 quenelles de saumon
- Poids d'une quenelle finie = 120 g
- 12 déclinaisons de la quenelle, froides en portion cocktail seront mises sur buffet : Poids d'une portion = 50 g

DÉGUSTATION

4 quenelles de saumon seront envoyées chaudes et dressées avec la garniture et la sauce sur **4 assiettes fournies par le candidat**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 12 quenelles portion cocktail seront présentées sur le buffet pour une dégustation froide du public.

Les supports sont au libre choix et fournis par le candidat.

PIECE N°4 MINI-BURGERS DU CHARCUTIER FROIDS ET CHAUDS

FABRICATION :

12 mini-burgers froids d'une sorte de bun (pain à burger)

12 mini-burgers chauds d'une variété différente de bun.

Les recettes des deux mini-burgers seront différentes.

Poids d'un mini-burger = 100g (+/-10%)

A base de :

Joue de porc confit, Pulled pork (effiloché de porc), Steak de porc

Garniture du mini-burger libre (légumes, pickles, sauce, fromage...)

Si sauce dans le mini-burger elle sera « maison » faite en laboratoire (barbecue ketchup, etc...)

DÉGUSTATION

4 mini-burgers chauds + 4 mini-burgers froids.

Chaque assiette de dégustation sera composée d'un mini-burger froid et d'un autre chaud.

Les assiettes ou supports sont fournis par le candidat

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste des mini-burgers (8 chauds et 8 froids) seront présentés sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat.

PIECE N°5

BÛCHE DU CHEF 100% VÉGÉTARIENNE

FABRICATION :

2 bûches de **6/8** personnes chacune

Forme comme une bûche pâtissière

A base de légumes

Les œufs, produits laitiers et fromage sont autorisés

DÉGUSTATION

4 parts prélevées d'une bûche et disposées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste de la 1^{ère} bûche sera tranché.
- La seconde bûche **entière**,

Seront présentés sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

ORDRE DE PASSAGE DES DÉGUSTATIONS

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2024

A partir de 15h00 au CFA

Les 3 fabrications suivantes seront dégustées par les jurés

La dégustation d'un produit est effectuée selon une cadence de 5 minutes par candidat ; les horaires seront affichés en laboratoires selon l'ordre d'envois suivants :

ENVOI N°1 - CHAUD

QUENELLE DE SAUMON / GARNITURE/ SAUCE AU BEURRE BLANC

ENVOI N°2 : MINI-BURGERS DU CHARCUTIER FROIDS ET CHAUDS

ENVOI N°3 : BÛCHE DU CHEF 100% VEGETARIENNE

LUNDI 30 NOVEMBRE 2024

De 8h00 à 8h45

ENVOI N°4 : COMME UN OREILLER DE LA BELLE AURORE

De 8h45 à 9h30

ENVOI N°5 : BOUDIN NOIR EN BAUDRUCHE