

**FINALE DU 53^{ème} CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS
APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE
MAF 2024**



Matières premières disponibles par candidat

VIANDE / VOLAILLE		Quantité	LÉGUMES	Quantité	ÉPICERIE GÉNÉRALE	Quantité
Palette de porc désossée		500 g	Échalotes	300 g	Fécule de pomme de terre	250 g
Foie de porc		200 g	Ail	50 g	Maizéna	250 g
Noix d'épaule de porc		300 g	Oignons	500 g	Farine (Type 45)	1kg
Mouille de porc propre		300 g	Thym / laurier	QS	Piment de cayenne poudre	5 g
Crépine		100 g	Poireaux	2 pièces	Fixe à chantilly	20 g ou QS
Poitrine de porc parée		2 kg	Brocoli	1 pièce	Jus de porc chef NESTLÉ	80g
Gorge de porc découennée		300 g	Carottes classiques	1kg	Bisque de homard LIEBIG	100 g
Barde fine		1 pièce	Carottes Jaunes	300 g	Gelée dorée BOVIDA	300 g
Couennes de porc		2 kg	Carottes pourpres	300 g	Gélatine feuille or (200 bloom)	40 F
Bouillon de porc		2 litres	Céleri branche	2 branches	Gélatine poudre (200 bloom)	100 g
			Fleurs de bourrache	1 barquette	Gelée claire BOVIDA	300 g
POISSONS			Champignons de Paris frais	400 g	4 épices	QS
Filet de Saumon avec peau		1,5 kg	Citron jaune	2 pièces	Gros sel	QS
Crevettes Roses fraîches		300 g	Courgette moyenne	2 pièces	Huile de tournesol	200 g
Langoustines fraîches		300 g	Betterave Chiogga	1 pièce	Huile d'olive	300 g
Dos de cabillaud		300 g	Tomates fraîches	200 g	Huile d'arachide	200 g
			Fenouil bulbe	2 pièces	Muscade râpée	QS
CRÈMERIE			Citron vert	2 pièces	Poivre blanc moulu	QS
Crème LIQUIDE UHT 35%		3 litres	Pomme Granny Smith	300 gr	Poivre en grains	QS
Lait ENTIER		2 litres	Citron YUZU	2 pièces	Poivre gris moulu	QS
Oeufs		24 pièces	Aneth	1 botte	Poivre mignonette	QS
Mascarpone		500 g	Basilic	1 botte	Sel fin	QS
Beurre fin		1,5kg	Cerfeuil	1 botte	Sel nitrité	QS
Lait DEMI-ÉCRÉMÉ		1 litre	Persil simple	1 botte	Gros sel de guérande	QS
			Romarin	1 botte	Vinaigre blanc 6°/7°	0,1L
SURGELÉS			Ciboulette	1 botte	Vinaigre de Xérès	0,1L
Petits pois surgelés très fins		300 g	Poivron rouge	1 pièce	Sucre en poudre	1kg
Purée de framboises BOIRON		250 g	Poivron vert	1 pièce	Sucre semoule	QS
Plaque de pain de mie surgelé		1 plaque	Poivron jaune	1 pièce	Sucre roux en poudre	200 g
DIVERS			Épinards branches	500 g	Sucre glace	100 g
Noisettes entières avec peau		100 g	Framboises fraîches	250 g	Cacao amer poudre	100 g
Amandes entières avec peau		100 g	Racine gingembre	1 pièce	Grué de cacao	50 g
					Sirop de Glucose	300 g
ALCOOLS			ÉPICERIE SUCRÉE (VALRHONA)			
Cognac Maxi 0,2L		0,2L	Chocolat GUANAJA 70%	500 g	Chocolat Framboise	500 g
Vin blanc sec ordinaire		1/2 L	Chocolat Caraïbes	500 g	Chocolat Ivoire	500 g
Madère Maxi 0,2L		0,2L	Gousse Vanille de Tahiti	3 pièces	Chocolat Dulcey	500 g
Porto rouge Maxi 0,2L		0,2L				
Rhum brun		0,1L	PETIT MATÉRIEL À DISPOSITION			
Armagnac		0,1L	Poches jetables	2 unités	Papier sulfurisé cuisson siliconé	2 feuilles
Noilly prat Maxi 0,2L		0,2L	Papier sulfurisé grande feuille	2 unités	Bobine Ficelle moyenne	QS
			Papier aluminium	QS	Plateaux traiteur or 20 x 30	3 pièces
			Papier film alimentaire	QS	Feuille papier guitare	2 pièces
			Papier polyéthylène	2 feuilles	Sac sous vide conservation	1 poche
			Sac sous vide cuisson	1 poche	Petites piques en bois	20 pièces
MIS A DISPOSITION DES CANDIDATS						
PETITES ASSIETTES JETABLES POUR TERRINE DE POULET citron gingembre					3 pièces	
GRANDES ASSIETTES RIGIDES BELLES JETABLES ENTREMETS TERRE ET MER					3 pièces	
PETITES ASSIETTES JETABLES POUR TARTE AUX CHOCOLATS FRAMBOISE					3 pièces	