

**FINALE DU 54<sup>ème</sup> CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS  
APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE  
MAF 2025**



**Matières premières disponibles par candidat**

VIANDE / VOLAILLE	Quantité	LÉGUMES	Quantité	ÉPICERIE GÉNÉRALE	Quantité
Palette de porc désossée	500 g	Brocoli	1 pièce	Fécule de pomme de terre	250 g
Foie de volaille	800 g	Betterave Chiogga	1 pièce	Maïzéna	250 g
Poitrine fumée	200 g	Carottes classiques	1kg	Farine (Type 45)	1kg
Noix d'épaule de porc	500 g	Carottes Jaunes	300 g	Polenta / Grain moyen	150 g
Mouille de porc propre	300 g	Carottes pourpres	300 g	Semoule de blé	150 g
Crépine	100 g	Céleri branche	2 branches	Lentilles brunes	200 g
Poitrine de porc parée	2,5 kg	Céleri boule	300 g	Jus de porc en poudre	80 g
Gorge de porc découennée	2,5 kg	Champignons de Paris frais	500 g	Fond brun de veau lié poudre	80 g
Droit de bœuf calibre 50/55	4 pièces de 30 cm	Courgette moyenne	2 pièces	Gelée dorée	300 g
		Fleurs de bourrache	1 barquette	Gélatine feuille or (200 bloom)	40 F
Bouillon de porc	2 litres	Fenouil bulbe	2 pièces	Gélatine poudre (200 bloom)	100 g
Couennes de porc	1 kg	Poireaux	2 pièces	Gelée claire	300 g
Graisse de canard	200 g	Tomates fraîches	200 g	Huile de tournesol	200 g
Graisse de porc	100 g	Jeunes pousses d'épinards	500 g	Huile d'olive	300 g
Barde fine	500 g	Pomme de terre Bintje	300 g	Huile d'arachide	200 g
Canette pac des landes 1,5kg	1 pièce	Poivron rouge	1 pièce	Vinaigre blanc 6°/7°	100 g
		Poivron vert	1 pièce	Vinaigre de Xérès	100 g
		Poivron jaune	1 pièce	Sel fin	QS
<b>CRÈMERIE</b>				Sel nitrité	QS
Crème liquide UHT 35%	1 litre			Sel de guérande	QS
Lait demi-écrémé	1 litre	Pomme Granny Smith	2 pièces	Gros sel	QS
Lait entier	1 litre	Citron jaune	1 pièce	Poivre mignonette	30 g
Oeufs	12 pièces	Citron vert	1 pièce	Poivre blanc moulu	QS
Mascarpone	250 g			Poivre en grains	QS
Beurre fin	1kg	Oignons rouges	2 pièces	Poivre gris moulu	QS
Gruyère râpé	100 g	Oignons	500 g	4 épices	QS
Parmesan râpé	100 g	Échalotes	500 g	Piment de cayenne poudre	5 g
		Ail	50 g	Muscade râpée	QS
<b>SURGELÉS</b>		Basilic	1/2 botte	Chapelure blanche	100 g
Petits pois extra fins	300 g	Cerfeuil	1/2 botte	Graines de sésame blanc	30 g
Oignons grelots	150 g	Ciboulette	1/2 botte	Graines de sésame noir	30 g
Plaque de pain de mie surgelé	2 plaques	Persil plat	1 botte	Graines de pavot	30 g
<b>FRUITS SECS</b>		Romarin	1/4 botte	Sucre en poudre	QS
Noisettes entières avec peau	100 g	Thym / laurier FRAIS	QS	Sucre glace	100 g
Amandes entières avec peau	100 g			Fixe à chantilly	20 g ou QS
Pignons de pins	50g				
Pistaches émondées	100g				
<b>ALCOOLS</b>					
Cognac <span style="color: red;">Maxi 0,2L</span>	0,2L	<b>PETIT MATÉRIEL À DISPOSITION</b>			
Madère <span style="color: red;">Maxi 0,2L</span>	0,2L	Sac sous vide cuisson	1 poche	Papier aluminium	QS
Porto rouge <span style="color: red;">Maxi 0,2L</span>	0,2L	Sac sous vide conservation	1 poche	Film alimentaire	QS
Armagnac	0,1L	Poches jetables	2 unités	Bobine Ficelle moyenne	QS
Vin rouge de Bordeaux	0,75L	Papier sulfurisé cuisson siliconé	2 feuilles	Petites piques en bois	20 pièces
Vin blanc sec ordinaire	1/4 L				