

## 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<sup>ère</sup> 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**