

SOCIÉTÉ  
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
Organisatrice du concours national  
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS  
Tél. : 01 43 42 33 02  
Fax : 01 43 42 20 41



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952  
Mail : [paris@meilleursouvriersdefrance.info](mailto:paris@meilleursouvriersdefrance.info)

27<sup>e</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012

Promotion Monsieur Bernard DEFINS

CUISINE FROIDE

Code d'inscription à la spécialité :  
221 31

SUJET DU CONCOURS :    **DEPARTEMENTAL**     **REGIONAL**     **NATIONAL**



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
Jean François GIRARDIN	Jean François GIRARDIN MOF Cuisine Chef de Cuisine HOTEL RITZ  01 43 16 36 40 06 45 26 23 62  Cuisine froide Concours départemental et régional 2012

**CONSIGNES DE SECURITÉ PORTEES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS  
AVANT L'ÉPREUVE**

Document de référence, NORME :

.....

AUTRE DOCUMENT :

.....

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE  
SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE REGLEMENT DU CONCOURS

.....

.....

.....



**CONCOURS DEPARTEMENTAL ET REGIONAL - CUISINE FROIDE 2012**

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS  
FOURNIS PAR LE CENTRE \***

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS  
A APPORTER PAR LES CANDIDATS**

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
	<b>Votre mallette de travail et petits matériels nécessaires à l'exécution des recettes</b>		

**SOCIETE NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE**

**Commission Nationale du Concours**

**« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE France »**

**Session 2012**



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



**SPECIALITE 221 31 HOTELLERIE CUISINE FROIDE**

**EPREUVE DEPARTEMENTALE et REGIONALE**  
**SUJET CONCOURS**

**"UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE"**

**[www.mof.fr](http://www.mof.fr)**

La Commission d'Organisation ne couvrant pas les éventuels accidents, il importe au candidat ou à son Maître d'Apprentissage de prendre les dispositions nécessaires à cet effet. Les décisions des Jurys sont sans appel ; aucune réclamation ne sera admise.

Auteur du sujet :

Jean-François GIRARDIN

MOF Cuisine - Chef de Cuisine

HOTEL - RITZ

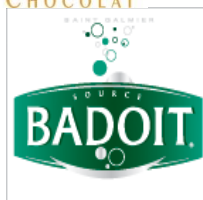
15 Place Vendôme

75001 - PARIS

Tel : 01 43 16 36 40 - 06 45 26 23 62



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



CFA MEDERIC

UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE  
SESSION 2012  
HOTELLERIE - OPTION CUISINE FROIDE

### EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE

**Temps de réalisation pour les 2 plats : 4 heures ½**

*Premier plat pour 4 personnes :*

**POULET CUISSES ET AILES, SALADE DE LEGUMES – SAUCE MOUTARDEE  
EMULSIONNEE : voir Panier annexe 1**

Poulet désossé sur place en quatre parties.

Cuisson au choix du candidat « poêlé, vapeur ou rôti » les ailes et cuisses farcies ou pas peuvent avoir des cuissons différentes.

Une sauce émulsionnée moutardée sera servie à part en saucière et également utilisée pour l'assaisonnement de la salade de légumes.

Les denrées brutes seront apportées par le candidat.

*Le dressage « AILE ET CUISSE » se fera sur 4 assiettes blanches de forme choisie (et apportées) par le candidat, sans marque ni repère - prévoir saucière.*

*Attention : sur chaque assiette devront être dressées la valeur d'une ½ cuisse et d'une ½ aile*

**Les 4 assiettes de « POULET » seront accompagnées obligatoirement d'une feuille blanche imprimée en noir, portant un descriptif succinct d'une manière anonyme et simple.**

**Toute préparation effectuée à l'avance entraînera la disqualification Aucune marchandise du panier « Poulet » ne peut être utilisée dans la recette dessert.**

## EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE 2012

### ANNEXE 1 – **POULET CUISSES ET AILES, SALADE DE LEGUMES – SAUCE MOUTARDEE**

<i>Marchandises apportées (pesées ou non) par le candidat, Suivant son choix</i>	<i>Marchandises à disposition du candidat dans le centre du concours</i>
<p><b>1 POULET entier, vidé de 1 kilo 200 environ</b></p> <p>Jus de poulet lié ou non : ½ litre            Champignons de Paris, moyens : 8 têtes            Pommes de terre : 1 kg            Courgettes : 0.3 kg            Carottes : 0.3 kg            Tomates de 80 gr environ : 4 pièces            Haricots verts : 0.5 kg            Thym : 1 branche            Ciboulette : 1 botte            Persil plat : 1 botte            Echalotte : 0.1 kg            Beurre : 0.1 kg            Crème : 0.25 litre            Œufs : 2 pièces            Abricots secs : 50 grammes            Pousses de salade au choix : 0.2 kg            Fonds de volaille : 1 litre            Mie de pain fraîche : 100 grammes            Vin blanc : ½ bouteille</p> <p><b><i>N.B. LE CANDIDAT N'APPORTE QUE LES MARCHANDISES ET PETIT MATERIEL NECESSAIRES A LA REALISATION DE SES RECETTES</i></b></p>	<p>Sel fin, poivre blanc moulu</p> <p>Huile d'Olive : 0.5 litre            Huile d'Arachide : 0.5 litre            Vinaigre vin vieux : 0.1 litre            Moutarde de Dijon : 0.1 kg</p> <p>Farine : 0.1 kg</p>



**UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE  
SESSION 2012  
HOTELLERIE - OPTION CUISINE FROIDE**

**EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**

**Second Plat : pour 4 personnes**

**MOUSSE CHOCOLAT NOIR – BROCHETTES DE FRUITS**

**voir Panier annexe 2**

**Mousse au chocolat noir, brochettes de fruits poêlées caramélisées (méthode au choix du candidat)**

**Dessert froid sur assiettes ou verres à pied ou coupes apportés par le candidat et sans marques distinctives apparentes**

**Les denrées brutes seront apportées par le candidat.**

*Toute préparation effectuée à l'avance entraînera la disqualification Aucune marchandise du panier «POULET » ne peut être utilisée dans la recette dessert.*

***Les verres, coupes ou assiettes seront accompagnés obligatoirement d'une feuille blanche imprimée en noir, portant un descriptif succinct d'une manière anonyme et simple***

**EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE  
2012**

**ANNEXE 2 - Panier DESSERT**

**MOUSSE CHOCOLAT – BROCHETTES DE FRUITS  
(Poêlées, caramélisées au choix du candidat)**

<i>Marchandises apportées (pesées ou non) par le candidat, Suivant son choix</i>	<i>Marchandises à disposition du candidat dans le centre du concours</i>
<b>Lait : 1 litre Œufs : 8 pièces Beurre doux : 0.2 kg Crème fraîche : 2 dl Menthe fraîche : 1 botte Extrait de vanille : 5 cl Orange : 1 grosse pièce Bananes : 2 pièces Mangue : 1 pièce Ananas petit : 1 pièce Chocolat noir : 0.3 kg environ (70%) Brochettes bois : 8 pièces</b>	<b>Sucre semoule : 0.3 kg Sucre morceau : 0.3 kg Farine : 0.4 kg</b>
<b><i>N.B. LE CANDIDAT N'APPORTE QUE LES MARCHANDISES ET PETIT MATERIEL NECESSAIRES A LA REALISATION DE CES RECETTES</i></b>	

**CONCOURS DEPARTEMENTAL ET REGIONAL - CUISINE FROIDE 2012**

<b>SOCIETE NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE France</b>													
<b>COMMISSION NATIONALE D'ORGANISATION DU CONCOURS</b>													
<b>"UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE France</b>													
<b>HOTELLERIE - OPTION CUISINE FROIDE - 2012</b>							<b>EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE</b>						
<b>PLAT : POULET CUISSES ET AILES - SALADE DE LEGUMES SAUCE EMULSIONNEE MOUTARDEE</b>													
<b>PRESENTATION</b>	<b>SUR</b>	<b>N°1</b>	<b>N°2</b>	<b>N°3</b>	<b>N°4</b>	<b>N°5</b>	<b>N°6</b>	<b>N°7</b>	<b>N°8</b>	<b>N°9</b>	<b>N°10</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	
Originalité - Créativité	20												
Netteté du Travail et respect du thème	10												
Déssosage et Découpage de la volaille	10												
<b>DEGUSTATION</b>													
Cuisson de l'ensemble	20												
Equilibre du goût de l'ensemble	20												
Saveur et assaisonnement	20												
<b>SOUS - TOTAL</b>	<b>100</b>												
Plus ou moins													
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>												
<b>NOM DU JURY</b>	<b>signature</b>												

/ 20

**CONCOURS DEPARTEMENTAL ET REGIONAL - CUISINE FROIDE 2012**

SOCIETE NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE France													
COMMISSION NATIONALE D'ORGANISATION DU CONCOURS													
"UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE France													
HOTELLERIE - OPTION CUISINE FROIDE - 2012													
EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE													
PLAT dessert : MOUSSE CHOCOLAT - BROCHETTES DE FRUITS													
PRESENTATION													
	SUR	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10	OBSERVATIONS	
Originalité - Créativité	20												
Netteté du Travail et respect du thème	10												
Gestion du travail et Comportement du candidat en Cuisine	10												
DEGUSTATION													
Cuisson de l'ensemble	20												
Equilibre du goût de l'ensemble	20												
Saveur et assaisonnement	20												
SOUS - TOTAL													
	100												
Plus ou moins													
TOTAL													
	100												
NOM DU JURY													
	signature												



DELIBERATION DES JURYS

BARÊME D'ATTRIBUTION DES RECOMPENSES

NOTES	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
RECOMPENSES											
NIVEAU DEPARTEMENTAL			BRONZE		ARGENT		OR				
NIVEAU REGIONAL						ARGENT		OR			