

CONCOURS NATIONAL
Un des
MEILLEURS
APPRENTIS
de France



Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France
Organisatrice du concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France »
16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS
Tél. : 0143423302
Courriel : secretariat@mof.fr / Web : www.meilleursouvriersdefrance.info
Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952



Organisation des Poissonniers Écaillers de France
Co-Organisatrice du concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France »
98 boulevard Pereire - 75017 PARIS
Courriel : contact@poissonniers.com / Web : www.poissonniers.com

40^{ÈME} CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

SESSION 2025

Promotion Gilberte GARCIA
Meilleure Ouvrière de France Coiffure – 1976

Métier : Poissonnier-Écailler-Traiteur
Code d'inscription à la spécialité : 312-09

Sujet du concours : ☒ Départemental ☒ Régional ☐ National

Merci de consulter régulièrement
le site internet pour consulter des
éventuelles modifications des sujets :



RÈGLEMENT 2025

Responsable métier :
M. Jordan GOUBE
secretariat@mof.fr

Auteur du sujet :
M. Jordan GOUBE
MOF Poissonnier Écailler

CONDITIONS D'ADMISSION AU CONCOURS MAF 2025 EXTRAIT DU RÈGLEMENT GÉNÉRAL

ADMIS

Les apprentis ou élèves en **formation initiale** et âgés de **moins de 21 ans** (nés après le 1^{er} Janvier 2004) :

- d'un métier préparant un CAP - BEP ou un BAC PRO en 3 ans,
- d'un métier préparant une MC (Mention Complémentaire) après un CAP ou BAC PRO,
- **exceptionnellement**, d'un métier préparant le BP Agricole du niveau 3.

ADMIS À TITRE DÉROGATOIRE

Les apprentis ou élèves en **formation initiale** et âgés de **moins de 23 ans** (nés après le 1^{er} Janvier 2002) pour les métiers suivants :

Accompagnement Soins et Service à la Personne,
Agent de propreté et d'hygiène des locaux,
Arts et techniques du verre,
Art du bijou (joaillerie et sertissage),
Barman,
Boucher (inscription auprès de la Confédération de la Boucherie),
Chapelier-Modiste,
Cordonnier-Bottier,
Doreur sur bois,
Horloger,
Maroquinier,
Marqueteur,

Métiers de la piscine,
Modèle et moule en céramique,
Photographe,
Poissonnier-Écailler-Traiteur,
Podo-Orthésiste,
Prothésiste dentaire,
Restaurateur de meubles anciens,
Souffleur de verre au chalumeau,
Sculpteur-Ornemaniste sur bois,-
Sellier-Harnacheur,
Sommelier,
Staffeur-Ornemaniste,
Tonnelier,
Tourneur sur bois.

NON ADMIS

Les élèves ou apprentis en formation :

- de Brevet Professionnel BP ou BTS
- « Bachelor »,
- Mention Complémentaire MC Coiffure

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À porter à la connaissance des candidat(e)s avant l'épreuve

Vous êtes prié(e) de vous présenter au centre d'examen, muni de votre inscription au concours et d'une pièce d'identité. Celles-ci vous seront demandées en arrivant.

Vous devez vous présenter 30 minutes avant le début du concours.

Le candidat s'engage à respecter le règlement du concours, les consignes d'hygiène, les consignes de sécurité et les consignes des organisateurs du concours.

Les décisions des jurys sont souveraines.

Aucune réclamation de candidats ou de toutes autres personnes ne sera admise.

J'ai pris connaissance du règlement général du concours M.A.F. 2025 et m'engage à respecter l'ensemble des consignes des différentes épreuves.

Je soussigné(e),

Prénom : Nom :

N° d'inscription :, ai pris connaissance des documents et consignes et m'engage à les respecter.

Date : / /

Signature :



DOCUMENT À IMPRIMER ET À REMETTRE



Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Métier : Poissonnier, Écailler, Traiteur
Sujet : Départemental, Régional

Code : 312-09
Session : 2025

ÉPREUVE DE FILETAGE



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 1 HEURE

La totalité des préparations devront être présentées sans arrêtes.

DÉSIGNATION DES PRODUITS

Les produits	Préparation demandée
1 merlan 3/500	En filet sans peau
1 merlan 3/500	En béliér
1 saumon 1 à 2 kg	En portefeuille ventral
1 turbotin 7/1000	En filet double sans peau
1 bar 4/600	1 filet en carpaccio / 1 filet en sashimi

ÉPREUVE D'ÉCAILLE



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 30 MINUTES

Nous souhaitons que vous réalisiez un petit plateau de coquillages à livrer pour 4 personnes pour un apéritif.

DÉSIGNATION DES PRODUITS

Qté	Les produits
12	huîtres fine de Claire n°3
4	huîtres plates n° 0
8	praires
4	palourdes
2	oursins

ÉPREUVE TRAITEUR - BURGER DE POISSON



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 40 MINUTES

Qté	Produits fournis
2	pains à burger
	farine
2	œufs
	Chapelure
	Huile de tournesol
	Moutarde
	Coriandre, estragon
	Cornichons
2	pavés de saumon de 200gr
	Mesclun
	Fromage



Recette

Préchauffer votre four à 200°C.

Prélever sur votre saumon 2 beaux pavés de 200gr chacun. Ôter la peau et la veine de sang.

Dans de la farine, paner votre poisson, puis dans le jaune d'œuf et pour finir, le paner dans la chapelure. Assaisonner.

Pendant la cuisson, réaliser une mayonnaise. Ajouter la coriandre, l'estragon et les cornichons ciselés.

Une fois votre poisson presque cuit, dresser votre burger en ajoutant les ingrédients manquants (fromage, salade, sauce, etc...).

Faire dorer votre burger au four une dernière fois pendant quelques minutes.