



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

SESSION 2027

Promotion Michel TARQUINI
MOF Tourneur - Outilleur - 1997

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 2027

Responsable métier :
M. Jordan GOUBE

Auteur du sujet :
M. Jordan GOUBE
MOF POISSONNIER ÉCAILLER /
OPEF - Organisation professionnelle représentative

CONDITIONS D'ADMISSION AU CONCOURS MAF 2027 EXTRAIT DU RÈGLEMENT GÉNÉRAL

ADMIS

Les Apprentis, Apprenants ou Scolaires âgés de moins de 23 ans (nés après le 1^{er} janvier 2004 et préparant :

- CAP,
- BAC PRO,
- BPA (Brevet Professionnel Agricole),
- BMA (Brevet des Métiers d'Art),
- CS (Certificat de Spécialisation, ex Mention Complémentaire),
- CTM (Certificat Technique des Métiers),
- CQP (Certificat de Qualification Professionnelle),
- BPJEPS (Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport).

ADMIS À TITRE DÉROGATOIRE

Les apprentis ou élèves en formation initiale et âgés de moins de 23 ans (nés après le 1^{er} Janvier 2004) 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 :

- BP (Brevet professionnel),
- BTS,
- BTMS,
- Bachelor,
- TP (Titre Professionnel).

Les frais d'inscription s'élèvent à 40 € et doivent obligatoirement être réglés par carte bancaire.

ATTENTION :

Si votre règlement n'est pas réalisé et validé, vous ne pourrez participer au concours.

(Information paiement : www.meilleursouvriersdefrance.info)

Attention, avant de commencer à travailler sur le sujet, vérifiez que vous êtes bien inscrit sur le site avant le **15 janvier 2027** : www.meilleursouvriersdefrance.info

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À porter à la connaissance des candidats avant l'épreuve

Vous êtes prié de vous présenter au centre d'examen, 30 minutes avant le début du concours, muni de votre feuille d'inscription et d'une pièce d'identité. Celles-ci vous seront demandées en arrivant.

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 MAF 2027 et m'engage à respecter l'ensemble des consignes des différentes épreuves.

Le candidat s'engage à respecter en outre les consignes de sécurité, d'hygiène ainsi que le règlement du concours.

Je soussigné(e) :

Prénom : Nom :

N° d'inscription :,

J' ai pris connaissance des documents et consignes et m'engage à les respecter.

Date : / /

Signature :



DOCUMENT À IMPRIMER ET À REMETTRE



PRÉSENTATION DU CONCOURS

Compétences évaluées sur les 3 épreuves :

- Appréciation des techniques et du professionnalisme concernant les diverses préparations à réaliser.
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur.
- L'organisation du travail.
- Connaissances générales du métier.

Première épreuve : Filetage (50 %)

- Épreuve sur 50 points
- Durée : 1 heure
- Non comprises dans l'épreuve : 10 minutes pour la préparation + 15 minutes pour la remise en état du poste de travail

Deuxième épreuve : Plateau de fruits de mer (25 %)

- Épreuve sur 25 points
- Durée : 30 minutes
- Non comprises dans l'épreuve : 10 minutes pour la préparation + 15 minutes pour la remise en état du poste de travail

Troisième épreuve : Traiteur (25 %)

- Épreuve sur 25 points
- Durée : 45 minutes
- Non comprises dans l'épreuve : 10 minutes pour la préparation + 15 minutes pour la remise en état du poste de travail

**Durée totale du concours : Minimum 3h30
100 points**



LISTE DU MATÉRIEL MIS A DISPOSITION DES CANDIDATS PAR L'ÉTABLISSEMENT ACCUEILLANT LE CONCOURS

Quantité	Désignation matérielle	Observations
1	Plan de travail	
1	Point d'eau	
1	Planche de découpe	
Quantité Suffisante	Plats	
Quantité Suffisante	Coiffes	
1	Tablier	
Quantité Suffisante	Plateaux à huîtres (formes et tailles non définies)	Épreuve du plateau de fruits de mer
Quantité Suffisante	Algues, glace, citron, coquilles Saint-Jacques vides	
Quantité Suffisante	Papier absorbant	

LISTE DES OUTILLAGES, ÉQUIPEMENTS ET PRODUITS APPORTÉS PAR LES CANDIDATS

Outillage (couteaux, paires de ciseaux, etc.)

Vareuse ou veste de cuisine sans aucun signe distinctif

Paire de bottes, chaussures adaptées aux laboratoires

Bobine de ficelle

Gants en quantité nécessaire



ÉPREUVE DE FILETAGE



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 1H00

+ 10 minutes de préparation + 15 minutes de nettoyage et de remise en état du plan de travail et du laboratoire, non comprises dans le temps de l'épreuve

INDICATIONS

- Selon les arrivages et l'état des stocks de chaque espèce, certains produits pourront être remplacés ou supprimés.
- À partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury.
- Les déchets ne seront jetés que lorsque le jury vous l'indiquera.
- La mise en valeur des produits après transformation est évaluée par le jury.
- Les candidats adapteront leurs préparations en cas de parasitose d'un produit.
- La remise en état du plan de travail, de l'outillage, du matériel et du laboratoire fait partie intégrante de l'épreuve et fait l'objet d'une évaluation.
- Toutes les préparations devront être sans arêtes.

DÉSIGNATION DES PRODUITS

Produits fournis par l'établissement	Préparations demandées
1 merlan 3/500	En filet sans peau Note : Le filet sera récupéré pour l'épreuve culinaire (épreuve 3)
1 maquereau de 300 g	En Colbert
1 truite 1 à 2 kg	En portefeuille ventral
1 turbotin 7/1000	En filet double sans peau Note : Le filet sera récupéré pour l'épreuve culinaire (épreuve 3)
1 bar 4/600	1 filet en carpaccio / 1 filet en tartare

ÉPREUVE DU PLATEAU DE FRUITS DE MER

Composition pour 4 personnes



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 30 MIN

+ 10 minutes de préparation + 15 minutes de nettoyage et de remise en état du plan de travail et du laboratoire, non comprises dans le temps de l'épreuve

INDICATIONS

- Nous souhaitons que vous réalisiez un petit plateau de coquillages à livrer pour 4 personnes.
- Selon les arrivages et l'état des stocks de chaque espèce, certains produits pourront être remplacés ou supprimés.
- À partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury.
- L'ouverture se fera sur un plateau fourni par l'établissement.
- Les candidats devront ouvrir l'ensemble des coquillages.
- Les valves des coquillages ne seront jetées que lorsque le jury vous l'indiquera.
- Algues, glace, citron, coquilles Saint-Jacques vides sont à la disposition des candidats.
- Le plateau ne devra comporter aucun élément de décoration personnel et devra être transportable.

DÉSIGNATION DES PRODUITS

Produits fournis par l'établissement	Préparations demandées
12 huîtres creuses n°3	Ouvrir pour plateau
4 huîtres plates n°0	Ouvrir pour plateau
8 praires	Ouvrir pour plateau
4 palourdes	Ouvrir pour plateau
2 oursins	Ouvrir pour plateau
1 citron	À préparer pour plateau

ÉPREUVE TRAITEUR

BOUCHÉES DE TURBOT & MERLAN

Mousseline de merlan citronnée

ÉPREUVE TRAITEUR – QUALIFICATIVE MAF



Présentation indicative

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 45 MIN

+ 10 minutes de préparation + 15 minutes de nettoyage et de remise en état du plan de travail et du laboratoire, non comprises dans le temps de l'épreuve

INDICATIONS

- Vous êtes chargé de la réalisation d'une recette traiteur afin de garnir votre étalage traiteur.
- Il vous est demandé de réaliser 4 bouchées « Turbot, mousseline de merlan & citron ».
- Une fine portion de turbot sert d'enveloppe, garnie d'une mousseline de merlan citronnée, puis cuite doucement. On obtient une petite bouchée régulière, facile à présenter en série.

Ingrédients (pour 4 bouchées)

Quantité	Produits fournis par l'établissement
500 g	de filet de turbot (issu de l'épreuve filetage)
300 g	de filet de merlan (issu de l'épreuve filetage)
1	blanc d'œuf
15 cl	de crème liquide
1	échalote
Quantité suffisante	Citron
Quantité Suffisante	Ciboulette ou aneth
Quantité Suffisante	Beurre, sel et poivre

Matériel nécessaire
(fourni par l'établissement)

Couteau filet / couteau d'office
Planche à découper
Petit cercle ou moule
Mixeur
Saladier
Fouet
Cuillère
Papier absorbant
Four

Réalisation

Turbot

- Tailler le filet de turbot en 10 fines bandes régulières.
- Les assaisonner légèrement.



Mousseline de merlan

- Mixer le merlan bien froid avec le blanc d'œuf.
- Incorporer progressivement la crème froide.
- Ajouter zeste de citron, ciboulette, sel et poivre.
- La farce doit rester bien lisse.



Montage

- Disposer une bande de turbot dans un petit cercle ou moule.
- Garnir de mousseline de merlan.
- Refermer légèrement le turbot pour former une petite bouchée cylindrique.



Cuisson

- Cuire doucement au four à environ 140 °C, idéalement avec un peu d'humidité.
- La chair doit rester nacrée et la mousseline moelleuse.



Finition

- Poser chaque bouchée sur une petite sauce citronnée.
- Décorer avec zeste de citron + herbe fraîche.

