



42ÈME CONCOURS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

SESSION 2027

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

Auteurs 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)

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 4 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 : QCM

- Épreuve sur 10 points
- Durée : 20 minutes

Deuxième épreuve : Filetage

- Épreuve sur 50 points
- Durée : 1 heure 45 minutes
- Non comprises dans l'épreuve : 10 minutes pour la préparation + 15 minutes pour la remise en état du poste de travail

Troisième épreuve : Plateau de fruits de mer

- Épreuve sur 40 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

Quatrième épreuve : Traiteur

- Épreuve sur 50 points
- Durée : 2 heures et 30 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 7h00

150 points



LISTE DU MATÉRIEL MIS À 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 et veste de cuisine sans aucun signe distinctif

Paire de bottes, chaussures adaptées aux laboratoires

Bobine de ficelle

Gants en quantité utile



QCM



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 MIN

Les candidats devront répondre à un questionnaire à choix multiples composé de 20 questions, portant sur les connaissances professionnelles liées au métier de poissonnier-écailler, notamment les produits, les techniques professionnelles, l'hygiène et la réglementation.



ÉPREUVE DE FILETAGE



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 1H45

+ 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 Limande Cardine	En 4 filets
1 saumon* 2/3	En portefeuille ventral à présenter au jury. À utiliser ensuite pour prélever les filets nécessaires pour le rôti. Présenter au jury les filets prélevés.
1 Turbotin 7/1000	À l'anglaise
1 lieu noir 2+	Dans un des filets de lieu noir, prélever un dos et la queue en filet sans peau Réaliser un rôti (saumon et lieu noir)
Filet de saumon et filet de lieu noir	Réaliser 4 petites brochettes apéritive afin de valoriser les chutes. (Des épices et des légumes et condiments seront à votre disposition) Note : à réserver pour l'épreuve traiteur (épreuve 4)
2 encornets	À préparer pour l'épreuve traiteur (épreuve 4)
1 maquereau	En Colbert
2 Rougets barbet	En filet sans peau Note : à réserver pour l'épreuve traiteur (épreuve 4)

* Attention, en fonction des arrivages, le saumon pourra être remplacé par la truite.

ÉPREUVE DU PLATEAU DE FRUITS DE MER

Composition pour 4 personnes



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 45MIN

+ 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.

Produits fournis par l'établissement	Préparation demandée
12 huîtres creuses n°3	Ouvrir pour plateau
4 huîtres plates n°1	Ouvrir pour plateau
8 palourdes	Ouvrir pour plateau
2 clams ou vernis	Ouvrir pour plateau
6 moules méditerranéennes	Ouvrir pour plateau
6 langoustines cuites de taille moyenne	Ouvrir pour plateau
8 crevettes roses cuites	Ouvrir pour plateau
200 gr de crevettes grises	Ouvrir pour plateau
1 tourteau cuit ou 1 araignée cuite	Ouvrir pour plateau
200 gr de bigorneaux	Ouvrir pour plateau
12 bulots cuits	Ouvrir pour plateau
2 oursins	Ouvrir pour plateau
1 citron	À préparer pour plateau

ÉPREUVE TRAITEUR



DURÉE DE L'ÉPREUVE : 2h30

+ 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

Vous êtes chargé de la réalisation de trois recettes traiteur afin de garnir votre étalage traiteur.

RÉALISATION 1 :

Croquettes d'encornet à l'encre de seiche

TRAVAIL DEMANDÉ

- **Préparation de l'encornet**
 - Récupérer l'encornet de l'épreuve filetage.
 - Émincer finement en brunoise.
- **Cuisson**
 - Ciseler l'oignon et l'ail et les faire suer doucement.
 - Ajouter l'encornet et faire revenir quelques minutes.
 - Déglacer au vin blanc et laisser réduire.
- **Préparation de l'appareil**
 - Réaliser une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
 - Incorporer l'encornet et l'encre de seiche.
 - Ajouter le persil et assaisonner.
 - La préparation doit être homogène, épaisse et bien liée.
- **Façonnage et cuisson**
 - Refroidir la préparation.
 - Façonner **8 croquettes régulières**.
 - Les passer successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure.
 - Frire jusqu'à l'obtention d'une panure croustillante et d'une coloration régulière.
 - Égoutter sur papier absorbant.
- **Présentation**
 - Les croquettes auront la forme de **bouchées**, selon une présentation au choix du candidat.

croquettes d'encornet à l'encre de seiche



Suggestion de présentation

Il vous est demandé de réaliser **8 croquettes d'encornet à l'encre de seiche**.

Principe :

Une préparation à base d'encornet et d'encre de seiche, liée avec une béchamel, façonnée en petites croquettes, à paner puis à frire, afin d'obtenir une enveloppe croustillante et un cœur fondant.

Ingrédients (pour 8 croquettes)

Préparation :



- 200 g d'encornet (issu de l'épreuve filetage)
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 20 cl de lait entier
- 30 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cl de vin blanc sec
- Récupérer l'encre de l'encornet
- Persil plat
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

Panure :

- Farine
- Œuf
- Chapelure fine



RÉALISATION 2 :

Tarte provençale au rouget, façon pissaladière

TRAVAIL DEMANDÉ

- **Préparation des rougets**
 - Prendre les filets de rouget issus de l'épreuve filetage.
 - Saler légèrement et réserver au frais.
- **Préparation des oignons**
 - Émincer finement les oignons.
 - Les faire suer doucement dans l'huile d'olive avec l'ail.
 - Ajouter le thym et le laurier.
 - Cuire jusqu'à l'obtention d'une compotée fondante.
 - Assaisonner puis retirer le laurier.
- **Montage et cuisson**
 - Cuire les fonds de pâte à blanc.
 - Répartir la compotée d'oignons.
 - Ajouter le rouget et les olives noires.
 - Terminer la cuisson au four en conservant une chair de rouget moelleuse et une pâte croustillante.
- **Finition**
 - Ajouter les herbes de Provence.
 - Rectifier l'assaisonnement.
 - Apporter une touche de citron selon l'interprétation du candidat.
- **Présentation**
 - La réalisation devra être présentée sous forme de **tartelettes ou de bouchées**, selon une présentation au choix du candidat.

Tarte provençale au rouget façon pissaladière



Suggestion de présentation

Il vous est demandé de réaliser **une tarte provençale au rouget**, présentée sous forme de tartelettes ou de bouchées.

Principe :

Une pâte brisée fine et croustillante est garnie d'une compotée d'oignons à l'huile d'olive, de filets de rouget et d'olives noires, puis relevée d'herbes de Provence.

Ingrédients

Garniture oignons :

- 600 g d'oignons doux
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Thym, laurier
- Sel, poivre



Rougets :

- Prendre les filets nécessaires de l'épreuve filetage
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Finition :

- 40 g d'olives noires de Nice
- 1 c. à soupe de câpres (facultatif)
- Herbes de Provence
- Zeste de citron (facultatif)



- Pâte brisée fine fournie

RÉALISATION 3 :

Brochettes apéritives

TRAVAIL DEMANDÉ

- **Préparation des brochettes**
 - Récupérer les brochettes issues de l'épreuve de filetage
- **Assaisonnement**
 - Réaliser un assaisonnement au choix du candidat : marinade, huile aromatisée, épices, herbes, agrumes, etc.
- **Cuisson**
 - Choisir et maîtriser le mode de cuisson de son choix : poêle ou four.
 - Veiller à respecter la texture et les qualités gustatives des produits.
- **Finition**
 - Rectifier l'assaisonnement après cuisson si nécessaire.
- **Présentation**
 - Les **brochettes** seront présentées de manière soignée, selon une présentation au choix du candidat.

BROCHETTES APÉRITIVES
au saumon et lieu noir*Suggestion de présentation*

Il vous est demandé de réaliser la cuisson et l'assaisonnement des brochettes apéritives.

Principe :

Le candidat devra mettre en valeur les produits composant les brochettes par une cuisson maîtrisée et un assaisonnement adapté. L'assaisonnement, les aromates et la méthode de cuisson sont laissés à la libre interprétation du candidat.

Ingrédients

Les produits nécessaires à la réalisation des brochettes sont issus de l'épreuve filetage.

Le candidat pourra également utiliser les garnitures et assaisonnements de son choix.

