

SOCIÉTÉ NATIONALE
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

23^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »
Session 2008

Promotion Louis-André DESQUAND

Cuisine froide

EPREUVE DEPARTEMENTALE ET REGIONALE

Code d'inscription à la spécialité :

213 MM AA



Responsable Métier / Auteur du sujet :

Jean-François GIRARDIN

MOF Cuisine

Chef de Cuisine

HOTEL - RITZ

15 Place Vendôme

75001 - PARIS



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT



Sujet

Temps de réalisation pour les 2 plats : 4 heures 30

Premier plat pour 4 personnes :

OMELETTE FROIDE ROULEE aux LEGUMES - CHETNEY DE POMMES

Panier : voir annexe 1

La garniture de l'omelette est à choisir dans les produits proposés du panier

- Omelette roulée froide, coupée en quatre parties
Deux garnitures par personne, la chetney de pommes servie à part en saucière
- dressage sur 4 assiettes sans marque de repère, fournies par le candidat.
- Les denrées brutes seront apportées par le candidat

Toute préparation effectuée à l'avance entraînera la disqualification

Aucune marchandise du panier dessert ne peut être utilisée dans la recette viande. Les assiettes seront accompagnées d'un carton préparé à l'avance portant le nom de la recette et son descriptif, de façon anonyme et simple.

Second plat pour 4 personnes :

RIZ AU LAIT ET FRUITS FRAIS - CREME VANILLEE

Panier : voir annexe 2

- Sur assiettes, verres à pied, coupelles au choix des candidats
La crème peut être servie dans un petit verre à part ou saucière
- Les denrées brutes seront apportées par le candidat

Toute préparation effectuée à l'avance, entraînera la disqualification .

Aucune marchandise du panier « OMELETTE FROIDE » ne peut être utilisée dans la recette dessert.
La vaisselle de présentation et le petit verre ou saucière seront accompagnés d'un carton préparé à l'avance, portant le nom du dessert et son descriptif, de façon anonyme et simple.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	Cuisine froide	Code : 213 MM AA
Sujet :	Omelette froide roulée aux légumes / Chetney de pommes	Session : 2008



ADX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



ANNEXE 1 - Panier OMELETTE

Marchandises apportées par le candidat Suivant son choix	Marchandises à disposition du candidat dans le centre du concours
Œufs de poule 16 pièces	Sel fin, poivre blanc moulu
Herbes : Ciboulette, cerfeuil	
Basilic, Persil plat - ½ botte de chaque	Huile olive ¼ litre
mie de pain fraîche 0,1 kg	Huile arachide ¼ litre
échalote 0,1 kg	Vinaigre de vin rouge 1/8 litre
Pommes de terre 0,5 kg	Moutarde 0,05 kg
Poireaux 0,2 kg	Sucre 0,2 kg
Champignons de Paris 0,4 kg	
Carottes 0,2 kg	
Radis roses 8 pièces	
Gros oignon 1 pièce	
Oignons nouveaux ou grelot 8 pièces	
Tomates de 80 gr 4 pièces	
Grosses tomates 3 pièces	
Beurre 0,2 kg	
Crème fleurette ¼ litre	
Poivron rouge 1 pièce	
Jambon cru ou cuit 0,150 kg	
Pommes fruits 4 pièces	
Miel 0,1 kg	
N.B. LE CANDIDAT N'APPORTE QUE LES MARCHANDISES ET PETIT MATERIEL NECESSAIRES A LA REALISATION DE SES RECETTES	

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Cuisine froide	Code : 213 MM AA
Sujet :	Omelette froide roulée aux légumes / Chetney de pommes	Session : 2008

ANNEXE 2 -

Panier dessert RIZ AU LAIT et FRUITS FRAIS - CREME VANILLEE

Marchandises apportées par le candidat Suivant son choix		Marchandises à disposition du candidat dans le centre du concours	
Riz rond	0,150 kg	4 assiettes, verres à pied ou coupelles au choix du candidat	
Lait	2 litres	Petit verre ou saucière	
œufs frais de poule	6 pièces	Sucre semoule	0,4 kg
Coulis de framboises	0,1 kg	Citron vert	1 pièce
Sirop de grenadine	0,1 litre		
crème liquide	0,3 litre		
Vanille : gousse, poudre ou liquide	0,05 kg		
farine	0,1 kg		
Fruits : 1 Poire - 1 banane - 1 orange 1 mangue - $\frac{1}{2}$ ananas			

**N.B. LE CANDIDAT N'APPORTE QUE LES MARCHANDISES ET PETIT MATERIEL
NECESSAIRES A LA REALISATION DE SES RECETTES**

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	Cuisine froide	Code : 213 MM AA
Sujet :	<i>Omelette froide roulée aux légumes / Chétney de pommes</i>	Session : 2008