



Fédération des Artisans
Charcutiers - Traiteurs 44



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Loire-Atlantique
CIFAM

Concours Départemental de Loire Atlantique Des Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France MAF 2018

Lundi 15 Janvier 2018

Matières premières disponibles par candidat

<i>Volaille</i>	<i>Quantité</i>	<i>Légumes</i>	<i>Quantité</i>	<i>Epicerie générale</i>	<i>Quantité</i>
Poulet effilé	1 P	Echalote	0.1 KG	Sel ordinaire	QS
Filet de poulet	2 P	Ail	0.05 KG	Sel nitrité	QS
Foie de volaille	0.7 KG	Oignon	0.1 KG	Poivre mignonette	QS
		Poireau	1 P	Poivre	QS
		Carotte	0.2 KG	Gros sel	QS
<i>Viande de porc</i>	<i>Quantité</i>	Champignon de paris	0.2 KG	Sucre semoule	QS
Poitrine de porc	0.2 KG	Fenouil	1 P	4 épices	QS
Gorge de porc	1.3 KG	Céleri branche	QS	Muscade	QS
Maigre de porc	0.3 KG	Epinard branche	0.15 KG		
Barde	½ P	Tomate ronde	2 P	Fond blanc volaille	QS
Crépine	0.1 KG	Poivron vert	½ P		
		Poivron rouge	½ P	Feuille de gélatine	QS
		Courgette	1 P	Gélatine poudre	QS
<i>Surgelés</i>	<i>Quantité</i>	Cerfeuil	1/4BT	Gelée claire	QS
		Ciboulette	1/4BT	Gelée ambrée	QS
		Persil	1/4BT		
		Thym / laurier	QS	Huile de tournesol	QS
<i>Crèmerie</i>	<i>Quantité</i>			Huile d'olive	QS
Crème UHT	1/2L			Vinaigre de vin	QS
Lait	1L			Vinaigre d'alcool	QS
Œuf	4P				
Beurre	0.1KG			Farine	QS
				Fécule de PDT	QS
<i>Alcool et autres</i>	<i>Quantité</i>	<i>Fruits</i>	<i>Quantité</i>		
Cognac	QS	Figues sèches	200 G		
Madère	QS				
Vin blanc	QS				

Petit matériel à disposition

(Terrine, papier sulfurisé, poche jetable, ...)