Trophée Nationale
De La Charcuterie 2025

Sujet
Cap 2ème- 3ème année
BP 1ère- 2ème année

Dimanche 6 avril 2025

A la Cité Internationale
de la gastronomie et du Vin
à Dijon

Apprenti charcutier 2ème et 3ème année

BP Charcutier 1ère et 2ème année

Les apprentis devront être âgés de 29 ans maximum à la signature de leur contrat

Le candidat devra fournir une attestation par son employeur, validant sa fonction d'apprenti.

Terrine de campagne aux pruneaux

1.800 kg avant glaçage (+/-10%)

La terrine devra être confectionnée, glacée et décorée dans vos locaux.

Elle sera montée dans un plat ovale blanc, uni et sans inscription (type plat sabot, fourni par le candidat).

La terrine sera apportée entière et non entamée.

Dégustation : (3 assiettes)

Une tranche par assiette sans décor

Sur le buffet

La terrine de campagne entamée.

Deux tartes au fenouil et carottes

En cercle de diamètre 180

Les deux tartes seront confectionnées dans vos locaux.

La pâte sera obligatoirement, une pâte brisée.

Elles seront apportées noms entamés.

Dégustation chaude : (3 assiettes)

Une portion par assiette. (La remise en température sera effectuée par l'organisation, avec une température commune)

Sur le buffet

La seconde tarte sera dressée sur une assiette blanche, **ronde**, de votre choix , en retirant un quart de cette tarte.

Entremets de sandre et truite aux fines herbes

1.600 kg (+/-10%)

A confectionner dans vos locaux.

L'entremets devra être de forme rectangulaire et obligatoirement décoré.

Il devra obligatoirement contenir des marquants de truite et de sandre.

Une sauce froide à réaliser sans ajout d'herbes. (Servira uniquement pour la dégustation)

L'entremet sera apporté non entamer avec votre sauce.

Dégustation froide : (3 assiettes)

Une portion d'entremet accompagné de 20 gr de sauce froide par assiette.

Sur le buffet

Le reste de l'entremet sera présenté et décoré sur un plat blanc (**rectangulaire**) de votre choix.

Une tourte de volaille-cochon et moutarde à l'estragon

(En cercle de diamètre 200 et de 3 à 4 cm de hauteur)

Elle sera à base de pâte feuilletée et confectionnée dans vos locaux

Un tier de la tourte sera réservé pour la dégustation.

Dégustation chaude : (3 assiettes)

Une portion par assiette. (La remise en température sera effectuée par l'organisation, avec une température commune)

Sur le buffet

Le reste de la tourte, sera présenté sur une assiette blanche, **ronde**, de votre choix.

Chaque contenant de présentation sera apporté par le candidat.

Le buffet

Chaque candidat devra décorer son buffet sur le thème de la bourgogne.

Les buffets seront fournis (nappés en noir) par l'organisation (200 cm x 90 cm H 91 cm).

Le sur-nappage ne sera pas autorisé.

La disposition du buffet sera identique pour chaque candidat.

(Les consignes d'implantation vous seront transférées à la clôture des inscriptions.)

Une personne de votre choix pourra vous accompagner, uniquement pour décharger votre véhicule et monter votre buffet, **mais en aucun cas pour vous aider à la préparation de la dégustation.**

Des dessertes seront à votre disposition pour entreposer vos plats et pour la découpe. Il vous faudra apporter tout le nécessaire pour le tranchage de vos produits (planche, couteaux, gants, etc…)

Les buffets devront être terminés à 11h30 précise, rangement inclus.

De 11h30 à 13h00, aucun candidat ne devra être dans l'enceinte de l'exposition.

A 15h00, vous aurez l'obligation d'être présent derrière votre buffet, en tenue.

L'idée étant de communiquer avec le public, sur votre parcours et de promouvoir la profession.