

Les Meilleurs Ouvriers de France de Dordogne



Gwenaël LAVILLE

Un des Meilleurs Ouvriers de France
Poissonnier - Écailler

Groupe : Métiers de l'alimentation

Classe : Poissonnier - Écailler

Option :

Session : 2023



Sujet et réalisation :

« Sur le thème de Jules Verne »

L'œuvre finale du MOF Poissonnier, écaillé de la 27^e promotion, consiste à réaliser un buffet de fruits de mer, poisson préparé. Enfilage et préparation crue type carpaccio, tartare.

Le buffet était constitué de plateaux de fruits de mer décortiqués afin de faciliter la dégustation, accompagnés de coquillages ouverts. Exemples : huîtres, moules d'Espagne, palourdes, praires, amandes, etc.



Pour les crustacés, nous devions les cuisiner tout en respectant les protocoles de cuisson, d'hygiène et de sécurité.

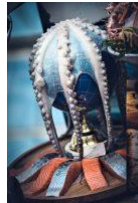
Pour le poisson, nous avons une vingtaine de poissons à découper avec plusieurs techniques de découpe, notamment le gant de toilette, la sole tressée, le bar en portefeuille, le turbo en portefeuille, le merlan en béliet, ainsi que des filets sans arête et sans peau.

Une fois la découpe de poisson effectuée et donc mise en filet, nous devions réaliser un tartare de saumon avec son assaisonnement, ainsi qu'un carpaccio de saumon assaisonné.

Mais aussi un carpaccio de noix de Saint-Jacques avec la fiche technique de la réalisation, ainsi que la traçabilité de chaque ingrédient. Nous avons aussi des rôtis de poisson réalisés, ainsi que des paupiettes, le tout sans arrête en restant extrêmement régulier.

À la fin de l'épreuve pratique, nous avons eu une épreuve orale avec des questions, mais aussi quelques huîtres à ouvrir en même temps.

La réalisation du buffet était très minutieuse, car nous n'avions qu'une table de 2 m sur 1 m, ce qui paraît très petit lorsque l'on installe des plateaux de fruits de mer. Donc j'ai dû m'adapter et jouer avec le volume et le côté aérien. Cette journée était extrêmement longue, car nous avons œuvré pendant huit heures.



Groupement
de la Société nationale
des Meilleurs Ouvriers
de France de Dordogne



L'Excellence professionnelle

Métiers de la restauration et de l'hôtellerie – Métiers de l'alimentation – Métiers du bâtiment et du patrimoine architectural – Métiers du textile et du cuir – Métiers du bois et de l'ameublement – Métiers des métaux – Métiers de l'industrie – Métiers de la terre et du verre – Métiers du vêtement – Métiers des accessoires de la mode et de la beauté – Métiers de la bijouterie – Métiers des techniques de précision – Métiers de la gravure – Métiers de la communication, du multimédia, de l'audiovisuel – Métiers liés à la musique – Métiers de l'agriculture et de l'aménagement du paysage – Métiers du commerce et des services.

SAVOIR - FAIRE - DÉFITECHNIQUE - EXIGENCEMORALE

Plus de détails sur www.24.aquimof.fr