



Le Couteau d'Or 2017 pour Delphine Braham du Centre IFAPME de Verviers

Alimentation - Horeca

Date

07 février 2017

C'est une demoiselle qui remporte le Couteau d'Or 2017 ! Une preuve de plus que le métier de boucher se féminise



Couteau d'Or - Palmarès 2017

Premier prix (Couteau d'Or)

Delphine Braham en formation en alternance au Centre IFAPME de Verviers et à la boucherie Braham à Thimister-Clermont



2e prix

Florentin Wadin en formation en alternance au Centre IFAPME de Tournai et à la boucherie Colruyt à Quevaucamps

3e prix

Jordan Coene du Centre EFP Bruxelles

4e prix

Valentin Fontaine en formation en alternance au Centre IFAPME de Tournai et à la boucherie Doyen à Tourpes

Prix de la meilleure équipe

1. Centre IFAPME de Tournai
2. Centre IFAPME de Dinant

Les concours "Le Couteau d'Or" est réservé aux jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage (alternance). Il est organisé par la Fédération Nationale des Bouchers, et Traiteurs de Belgique lors du salon "Saveurs et Métiers" (le lundi 30 janvier 2017 à Namur Expo).

En 2017, 10 jeunes étaient en compétition.

Les épreuves

(temps imparti: 90 minutes)

Carré côte de porc/longe de porc

Carré côte de porc, couper au niveau de la première côte.

Désosser filet pur + échine (ne rien couper, le laisser en une seule pièce).

Carré côte : enlever l'os dans son entièreté, transformer la partie désossée en rôti de mignonette et viande hachée et couper 1 mignonette.

Mettre les parties désossées sur un plat + os.



Pelée de l'omoplate/épaule de bœuf

Pelée de l'omoplate/pelée.

Présentation des pelées (ne pas découper la viande, en 2 morceaux au max.).

Haché + lard

Transformer en 3 produits différents prêts à cuire (libre choix).

Présentation sur un plat.

Objectifs

Promouvoir le métier et valoriser les produits issus de la viande, matière première de base du métier de boucher-charcutier,

Encourager le côté artisanal du métier,

Offrir aux participants la possibilité de comparer leur savoir-faire sur le plan national et leur donner la possibilité de faire un premier pas en vue de participer à des concours internationaux,

Promouvoir la formation et donner la possibilité aux jeunes d'améliorer leur niveau.

