

## Développer une nouvelle gamme de pièces cocktails - D. BOYER MOF

Référence : FPROAL022

Thématique : Me former aux métiers de bouche

# FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

***Se former aux métiers de l'artisanat de bouche***

***"***

***Développer une gamme innovante de pièces cocktails salées réalisée par David Boyer, MOF, Meilleur Ouvrier de France en cuisine et traiteur.***

***"***

## Objectifs

- Produire de nouvelles pièces cocktails de qualité pour élargir votre gamme
- Associer des parfums, saveurs et réaliser des présentations originales
- Confectionner des recettes contemporaines répondants aux nouvelles attentes de la clientèle

## Contenu

- Réaliser une production pour un buffet cocktail traiteur évènementiel
- Réaliser des recettes autour de préparations de base de qualité pour des pièces cocktails salées autour du poisson, de la viande, du végétal tout en optimisant la production
- Découvrir de nouvelles créations, associations de parfums et saveurs
- Connaître les techniques pour des finitions et des décorations de qualité mettant en valeur les produits et le buffet
- Réduire le gaspillage en optimisant la matière première et en optimisant les solutions de remplacement des contenants jetables.

### Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- **pièces végétariennes**
  : La tomate en trompe l'œil/ La tomate explosive à la verveine, burrata/ Sphère de petit pois à la menthe
- **pièces « mer » :**
  Roulé de saumon fumé au fromage frais, toast melba/ L'huitre spéciale, pomme verte et kiwi, caviar/ Maki à l'encre de seiche, anguille fumé
- **pièces « terre » :**
  Tartare de boeuf aux algues, menthe/shiso et mayonnaise à l'ail noir / Club Caesar aux anchois/ Brioche à la fève de tonka, ganache au foie gras
- **verrines :**
  Pana cotta de courge au gingembre, magret de canard fumé au noix / Homard en gelée, et avocat/ Tourteau savora, au céleri
- **pièces chaudes :**
  Biscuit de poisson et langoustine / Finger halloumi

## Prérequis

- Aucun

## Public

- Traiteurs, Restaurateurs, chefs de cuisine

## Méthodes et moyens mobilisés

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique

## Modalité d'évaluation

- Évaluation des acquis de la formation par le formateur

## Durée

- 2 jours en présentiel (14 heures)

## Lieu

- Nantes/Ste-Luce-sur-Loire, CMA Formation (44)

## Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 10 personnes

## Tarif public

- 900 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

## Tarif artisan

:
«
Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat
»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

## Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter




### Chambre de Métiers et de l’Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

*Date de mise à jour : 18 juillet 2025*

Délivré par:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les dates (à venir) et les modalités. - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact