



## 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 décos 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'huître 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) - Lundi 16 et mardi 17 février 2026  
- Pas de date limite d'inscription
- 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 REPRENTEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact

