



## PROGRAMME DE FORMATION

### PIECES COCKTAIL D'EXCEPTION

Animé par

David BOURNE – Traiteur / Vice-champion du Monde ICC 2021

Christophe DOMANGE – Champion du Monde de desserts glacés 2018 / Champion de France de Sculpture sur glace 2019 / Finaliste MOF Glacier 2023



Dates 14 et 15 octobre 2024

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels

Objectifs

- Découvrir de nouvelles recettes de pièces cocktail pour vos événements
- Avoir une approche large du thème : pièces chaudes ou froides, show cooking, pièces salées et sucrées

### CONTENU DE LA FORMATION

**JOUR 1** : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes.

- **Les pièces froides**
  - Nougat de foie gras (mousse de foie gras, pain d'épices, fruits secs)
  - Chou californien (avocat-crevette et chantilly mangue)
  - Magret fumé du Sud-Ouest sur son blini de houmous à la betterave
  - Cookie basque
  - Perle Saint-Brieuc (mouseline de Saint Jacques, chaud-froid de moule et sablé)
  - Pognette de truite du Vercors (Brioche locale accompagnée du crème et de truite du Vercors en gravlax)
  - Madeleine provençale et sa rouille
- **Pièce chaude**
  - Parmentier de porc gascon BBQ cuit 15 heures
- **Show cooking**
  - L'œuf caviar revisité (recette ICC 2021)

- Saumon de Cherbourg aux agrumes, gaufre curcuma, crème fraîche bretonne au citron vert
- **Les pièces sucrées**
  - Mini tartelette chaude choco-choc (pâte sablée cacao, ganache chocolat, appareil à soufflé chocolat 75%)
  - Twist chocolat passion (sablé pressé noisette, confit de passion, ganache montée chocolat lait 38%)
  - Twist Noisette framboise (sablé pressé noisette, confit de framboise, ganache montée noisette)
  - Mini chou choco-vanille semi freddo (chou vanille, crèmeux glacé chocolat 64%, ganache montée glacée vanille)
  - Mini tartelette citron glacée meringuée (pâte sablée amande, crème citron glacée, confit de citron, meringue)
  - Mini tartelette Clémentine (pâte sablée amande, confit de clémentine corse, ganache mousseuse chocolat au lait/thé Earl Grey)

Moment convivial en soirée au restaurant d'application du CEPROC, avec les équipes de la CNCT et du CEPROC.

## **JOUR 2 :**

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

Débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

**Nature de l'action en formation :** Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

**Outils, moyens pédagogiques :** Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

## **Financement :**

Entreprise adhérente de la CNCT ? Contactez-nous pour connaître le tarif préférentiel qui vous est réservé.

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur [fafcea.com](http://fafcea.com).

**Modalités d'évaluation des acquis :** Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

**Acquis en fin de formation :**

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Renouveler votre carte de pièces cocktail

**Sanction de la formation :** A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

**Durée :** 2 jours – 14h – de 9h à 17h

**Lieu :** CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS