



PROGRAMME DE FORMATION

PIECES COCKTAIL, TRAITEUR ET EVENEMENTIEL

Animé par

Christophe Tourneux, MOF Charcutier-traiteur & André Desmis Artisan charcutier-traiteur



Dates 13 et 14 octobre 2025

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

Objectifs

- Proposer une nouvelle offre de pièces cocktail
- Animer ses prestations traiteur avec des recettes événementielles

CONTENU DE LA FORMATION

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

Plateau 1 traiteur boutique et réception froide

- Dôme saumon /sablé agrumes
- Panna cotta foie gras chutney pomme gelée de cidre
- Club foie gras /amande
- Club maraîcher
- Choux Billy et basilic
- Choux sardine et condiments
- Spirale saumon frais et fumé
- Blini de tartare de St Jacques, citron vert et wakamé
- Blini de saumon Gravlax, crème mousseline
- Savarins de légumes, crème mousseline, sablé piment d'Espelette

Plateau 2 traiteur boutique et réception froide

- Mystère foie gras, cœur coulant mangue au poivre de Sichuan, pain d'épices
- Palet de ratte du Touquet, tartare d'algues, crème légère aux œufs de hareng fumé
- Roulade de magret de canard fumé, confiture d'oignons rouge et cassis
- Roulade de saumon fumé, crème de mascarpone, ciboulette, zestes d'agrumes, biscuit quinoa tournesol sans gluten
- Finger pain polaire, rillettes de saumon, crème de panais persillée

Animations Salées

- Gaufre bruxelloise, boudin blanc, compotée de pommes cannelle
- Gaufre bruxelloise, foie gras poêlé, chutney de figues, lard grillé
- Gaufre bruxelloise, Saint Jacques poêlée, caramel d'agrumes à la vanille
- Crème de potimarron, foie gras poêle, éclats de noisettes torréfiés

Brownies salés

- Chèvre volaille miel
- Courgette mimolette jambon

Pièces xl en prestation Traiteur

- Pâte à croissant : Légumes grillés du moment, mozzarella, pesto, pignon de pin
- Pâte à croissant : Jambon blanc, beurre truffé, pickles, houmous et jeunes pousses
- Pain au lait : Pulled pork sauce cocktail, oignon rouge pickles
- Hot dog : Saucisse de volaille gambas, sauce fromage frais herbes fraîches
- Boudin blanc de St Jacques, sauce agrumes

Autres pièces

- Verrine gaspacho de tomates, confit de poivrons à la coriandre, pignons de pin
- Petite cocotte crémeux citron vert, gambas, chorizo, chips d'encre de seiche
- Salade de piombis, halloumi, courgettes, roquette, artichauts, tomate confite
- Crémeux Gorgonzola, poires, noix
- Ganache betteraves rouges pickles oignons rouges et noix, biscuit sablé
- Petit gâteau de thon à la Niçoise

Le sucré

- Dacquoise aux amandes et fruits du moment
- Chou craquelin /crème « Snickers »
- Gaufre liégeoise
- Crêpes, beurre de pain d'épices, cassonade, rhum

Apéritif convivial au restaurant d'application du CEPROC avec les intervenants, représentants 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, intervenants 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 :

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.

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
- Proposer de nouvelles pièces cocktail en boutique et lors de vos événements

CEPROC – 19, rue Goubet – 75019 PARIS – 01 42 39 19 64 – stages@ceproc.com
SIRET : 775 692 353 00029 – Code APE : 801Z – N° Agrément 11750169575

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

Durée : 2 jours – 14h – de 8h30 à 17h

Tarif adhérents CNCT : 900 € HT pour les artisans – 800 € HT pour les salariés

Tarif non adhérents CNCT : 1 150 € HT pour les artisans – 1 050 € HT pour les salariés

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS