



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **LES BASES DE LA CUISINE EN CREPERIE** » que vous envisagez de suivre dans notre Etablissement.

Des aides spécifiques au financement de cette action de formation peuvent vous être consenties, sous certaines conditions, soit par votre Fonds d'Assurance Formation (salariés et employeurs), soit par votre Pôle-Emploi. Dans ce cas, un conseiller vous apportera toutes précisions utiles pour l'instruction de votre dossier.

Pour plus de renseignements rapprochez-vous de nos conseillères formation :

Florence NIRENNOLD – Sophie HAMON

Téléphone : 02.99.34.86.76 – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

Site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : www.ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z – S.A. au Capital de 40 000 €

Intitulé	Formation LES BASES DE LA CUISINE EN CRÊPERIE – 35 heures
Objectifs	Appréhender les techniques culinaires professionnelles de base, applicables en crêperie. Mettre en œuvre des garnitures cuisinées adaptées. Permettre aux participants d'élargir leur proposition culinaire. La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique.
Durée de la formation	35 heures -5 jours – formation de groupe
Horaires	Lundi : 10h00-13h00 & 14h00-18h00, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
Prérequis	Pas de prérequis, formation professionnalisante.
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique	Travaux en face à face pédagogique constant Travail en individuel pour l'observation et les préconisations Observation et échange avec les participants Salle de cours dédiée pour l'étude des fiches techniques Remise de 1 dossier pédagogique
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé
Modalité d'évaluation	Fiche d'évaluation des acquis en fin de formation
Validation de la formation	Attestation de formation
Tarif	1 677,59 € TTC – TVA 20% : 279,60 € - 1 397,99 € HT
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie - 35039 RENNES CEDEX
Hébergement	Liste sur demande
Dates de Formation	<i>Du lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021</i>

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : www.ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z – S.A. au Capital de 40 000 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation BASES CUISINE EN CRÊPERIE - 35 h 00 – 5 jours

Lundi : 10 h 00 – 13 h 00 & 14 h 00-18 h 00- du mardi au vendredi: 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

- Tour de table et présentation / Visite des locaux / Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel

Chaque jour préparation de plusieurs recettes viandes et/ou poissons, ainsi que des garnitures et sauces associées. Réalisation également chaque jour d'un dessert crêperie qui met en œuvre plusieurs techniques.

DEROULEMENT DES JOURNEES :

- Préparation préliminaire
- Transformation culinaire
- Présentation des assiettes
- Dégustation et échanges avec le formateur
- Les dispositions sur assiette

LA CUISINE DES LEGUMES

- Les différents taillages
- Les différents modes de cuisson (braiser, rôtir, au four...)

LA CUISINE DES POISSONS ET COQUILLAGES

- Modes de préparation préliminaires des produits de la mer (ex. : lever des filets de poisson, escaloper...)
- Modes de cuisson applicables (pocher, griller, sauter...)

LA CUISINE DES VIANDES BLANCHES (volaille / veau / porc)

- Préparation (taillage avant ou après cuisson)
- Parage
- Ficelage si besoin
- Modes de cuisson applicables (rôtir, sauté/déglacer, ragout à brun, pochage...)

LA CUISINE DES VIANDES ROUGES

- Préparation (taillage avant ou après cuisson)
- Parage
- Ficelage si besoin
- Modes de cuisson applicables (rôtir, sauté/déglacer, braiser...)

LE SUCRE

- Les crèmes (pâtissière, chibouste, chantilly)
- Les fruits frais cuisinés (selon saison, pommes, fruits rouges...)

Les desserts bretons (quatre-quarts, Kouign-amann, traoumad, far aux pruneaux)

A la fin de chaque journée :

Remise en état des locaux et matériels,

Bilan en commun et en individuel des difficultés rencontrées

Remédiation à apporter

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 35039 RENNES CEDEX

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : www.ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z – S.A. au Capital de 40 000 €