



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « PÂTES FRAÎCHES »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « PÂTES FRAÎCHES » 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

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

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

Intitulé	Formation PÂTES FRAÎCHES
----------	--------------------------

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919– 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Objectifs	<p>Promouvoir la cuisine des pâtes fraîches et des sauces cuisinées en restauration.</p> <p>Permettre aux participants d'élargir leur proposition commerciale. Surprendre ses clients par l'originalité des préparations culinaires et des présentations. Dégustation et échange à la fin de chaque journée.</p> <p>La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique.</p>
Durée de la formation	21 heures - 3 jours – formation de groupe
Horaires	Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00 Jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30 <i>Déjeuner pris sur place sans tarification supplémentaire</i>
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	6 (mini : 2 – maxi : 8)
Méthode pédagogique	Travaux en face à face pédagogique constant. Démonstration, mise en application, évaluation des résultats et débriefe permanent. Travail avec 1 dossier pédagogique Observation et échange avec les participants
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	1 002,54 € TTC – TVA 20% : 167,09 € - 835,45 € HT
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie – 35039 RENNES Cedex
Dates de formation	<i>Du mercredi 8 au vendredi 10 novembre 2021</i>

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER
Crêperie – Pizzeria – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919– 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – Formation PÂTES FRAÎCHES - 21 h 00 – 3 jours

1^{er} jour de formation : 9 h 00 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 00

- Accueil des stagiaires et présentation de la formation
- Tour de table
- Information sur le matériel de cuisson
- Visite des locaux

Le midi : déjeuner et échange

Réalisation des mises en place des sauces

- Sauces traditionnelles
- Sauces à base de légumes
- Sauce à base de fromages
- Sauce à base de viandes
- Sauces à base de poissons et fruits de mer

2^{ème} jour de formation 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30

- Techniques de réalisation des pâtes fraîches
- Fabrication manuelle des pâtons pour pâtes fraîches à base de fine semoule de blé dur et de farine de blé type 45 ou 55
- Pétrissage à la main
- Façonnage des pâtes au rouleau
- Utilisation du laminoir manuel « Danuet » (machine à pâtes)
- Réalisation de plusieurs pâtes fraîches de base (tagliatelles, spaghettis...)

Le midi : déjeuner et échange

Confection de :

- Ravioles au bœuf
- Ravioles au fromage
- Pâtes sèches
- Lasagnes

3^{ème} jour de formation 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919– 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

- Travail à l'extrudeuse
- Fabrication de différentes recettes de pâtes fraîches (tagliatelles, spaghettis, ...)
 - A la carotte et menthe fraîche
 - A la purée d'épinard et aux 4 épices
 - A la betterave, vin rouge et cerfeuil lyophilisé,
- Fabrication de pâtes fraîches à base de farine de sarrasin
 - Au concentré de tomates et basilic lyophilisé

Le midi : déjeuner et échange

- Les différents modes de cuisson des pâtes sèches ou fraîches :
 - A l'anglaise-italienne
 - A la française
- La mise en température des sauces au bain-marie
- Le dressage et la décoration des assiettes

Dégustation

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 – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919– 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 €