



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « CUISINER LE SARRASIN »

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation

« CUISINER LE SARRASIN »

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 formations :

Sophie HAMON - Florence NIRENNOLD

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 – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Intitulé	Formation « CUISINER LE SARRASIN » – 21 heures
Objectifs	Appréhender les techniques professionnelles de la cuisine au sarrasin. Savoir réaliser des préparations originales et attrayantes. Apprendre à utiliser le sarrasin sous différentes formes et texture pour étonner et surprendre sa clientèle. La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique
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
Prérequis	Pas de prérequis, formation professionnalisante.
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers en crêperie, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
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	Du mercredi 16 au vendredi 18 juin 2021

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria – 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – Formation 100% SARRASIN- 21 h 00 – 3 jours

LES NOTIONS : connaissance du sarrasin sous plusieurs formes

- Pour séduire sa clientèle par l'originalité des propositions
- Pour répondre à une demande actuelle, se réinventer et s'approprier le produit

LES REALISATIONS :

- Blinis à l'ancienne, recette authentique au blé noir,
- Risotto de sarrasin aux oignons nouveaux,
- Noix de St Jacques rôties, butternut, Crumble de sarrasin et champignons,
- Chou-fleur farci au sarrasin en croute,
- Pesk ha Farz
- Tarte sablée sucrée au sarrasin (fromage frais, miel de sarrasin et fenouil)
- Dessert autour d'un croustillant blé noir,
- Finger moelleux au sarrasin
- Pain d'épices au blé noir

GARNITURES ÉLABORÉES À BASE DE :

- Légumes,
- Tendance végétarienne, vegan, produits et association Terre mer

LES PRÉSENTATIONS

- Les volumes
- Les associations de couleurs.
- Les dispositions sur assiette ou autre contenant adapté.

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

ORGANISATION DE LA FORMATION

1^{er} jour

9h00 - Accueil café, Présentation de l'EMC², Tour de table, Présentation de la formation, Visite des locaux, mise en tenue.

10h30 - Début de l'activité - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Réalisation d'une pâte à l'ancienne, de blinis au sarrasin (fermentation 12h)
- ✓ Appréhender les recettes à venir
- ✓ Préparation et mise en place des réalisations
- ✓ Cuissons diverses, fingers + crémeux sarrasin et chocolat

16 h : Remise en état des locaux

- Débriefing de la journée, Questions/réponses, Présentation de la journée du lendemain.

2^{ème} jour

• **8h30**- Accueil et début de l'activité - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Réalisation chou-fleur en croute.
- ✓ Réalisation et fonçage de la pâte brisée sarrasin.
- ✓ Réalisation finition pâte blinis de blé noir et cuisson.
- ✓ Préparation de la mise en place du Pesk Ha Farz

15h30 : Remise en état des locaux.

- Débriefing de la journée, Explications des recettes réalisées, Présentation de la journée du lendemain.

3^{ème} jour

• **8h30** - Accueil et début de l'activité - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Préparation et réalisation des pâtisseries, montage, dressage
- ✓ Finaliser la recette du Pesk Ha Farz
- ✓ Anticiper le déjeuner, réalisation risotto sarrasin et saint jacques

• **15h : Remise en état des locaux**

- Débriefing de la journée
- Bilan de fin de formation.

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria – Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie 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 €