



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **CRÊPES DU MONDE** » 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:

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 et 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 802 C –S.A. au Capital de 40 000 €

Intitulé	Formation CRÊPES DU MONDE – 35 heures
Objectifs	Découvrir et réaliser les recettes traditionnelles de galettes et crêpes du monde. Etre en mesure d’optimiser ses connaissances professionnelles. Savoir créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales. La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique à la Crêperie et à la cuisine.
Durée de la formation	35 heures -5 jours – formation de groupe
Horaires	Lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)
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 Remise de 1 dossier pédagogique
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-crêperie
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
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919 35039 RENNES Cedex
Dates de formation	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Du lundi 5 au vendredi 9 juillet 2021</i>

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et 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 802 C –S.A. au Capital de 40 000 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation CREPES DU MONDE - 35 h 00 – 5 jours

Lundi : 13 h 30 – 17 h 30 - Mardi -Mercredi – jeudi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 30
Vendredi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30 (35 heures)

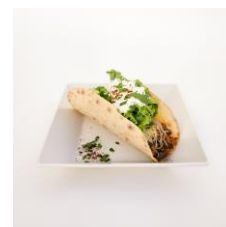
ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION (le lundi de 13h30 à 17h30)

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

Chaque jour, réalisation de plusieurs spécialités salées et sucrées ainsi que les garnitures typiques associées. Dressage et dégustation des préparations.

AFRIQUE

- Beghrir marocain
- Brick à l'œuf



AMERIQUE

- Tortillas, tacos et fajitas d'Amérique centrale et du sud
- Pancakes et leurs dérivés

ASIE

- Galette de riz et leurs diverses applications (pâtés impériaux, nems...)
- Galettes japonaises aux légumes (Okonomiyaki)
- Crêpes vietnamiennes (Banh Xéo)
- Galettes de farine complète (Chapatis)



EUROPE

- Petites galettes grecques au yaourt
- Palatschinkens d'Autriche
- Crespelles d'Italie



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 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 802 C –S.A. au Capital de 40 000 €