



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **CUISINER SANS GLUTEN** » 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 – 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.S au Capital de 40 000 €

Intitulé	Formation CUISINER SANS GLUTEN
Objectifs	Savoir repérer les aliments contenant du gluten S'initier aux techniques culinaires de base, offrant une alternative aux personnes allergiques au gluten Etre en mesure de réaliser des garnitures associées. Penser différemment pour générer de la créativité 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 <i>Déjeuner pris en commun sans tarification supplémentaire</i>
Prérequis	Pas de prérequis, formation professionnalisante.
Public	Restaurateurs, artisans ou futurs artisans des métiers de bouches, industriels, personnes en reconversion professionnelle et particuliers confrontés aux allergies de leurs proches
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 5 au vendredi 7 mai 2021</i>

PROGRAMME DETAILLE – Formation CUISINIER SANS GLUTEN - 21 h 00 – 3 jours

Jour 1 : 9h00 : accueil café, présentation EMC, tour de table, présentation de la formation, visite des locaux, mise en tenu.

10h30 : début de l'activité.

- Pâte brisée sucrée sans gluten.
- Shortbread
- Mille feuilles croustillant crème citron ciboulette
- Pâtons de froment et sarrasin
- Cake lardons-fromage
- Mise en place jour 2

16h00 : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 2 : 8h30 : début de l'activité.

- Risotto de kacha végétarien.
- Gaufres de Liège sans gluten.
- Beignet de gambas Mam-Goz.
- Cheese-cake à la framboise
- Mille-feuille croustillant crème citron-ciboulette
- Scones au fromage
- Pain sans gluten
- Salade fraîcheur au Quinoa.

16 h : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 3 : 8h30 : début de l'activité.

- Cookies
- Crêpes sans gluten, caramel au beurre salé
- Tartine mascarpone/parmesan
- Salade de pois chiches libanais,
- Galette de blé noir aux petits légumes.
- Pates au sarrasin/maïs.
- Quatre quarts aux pommes.

16h00 : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées.

Bilan de fin de formation.

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.S au Capital de 40 000 €