



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **GAUFRES** » 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 GAUFRES
Objectifs	<p>Promouvoir les gaufres salées et sucrées dans le domaine professionnel avec apport d'idées nouvelles.</p> <p>Apprendre de nombreuses variantes de pâtes ainsi que les garnitures associées.</p> <p>Maîtriser les présentations et l'utilisation du matériel.</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
Dates de formation	<ul style="list-style-type: none">• <i>Du mercredi 8 au vendredi 10 septembre 2021</i>• <i>Du mercredi 3 au vendredi 5 novembre 2021</i>
Horaires	<p>Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00</p> <p>Jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30</p> <p><i>Déjeuner pris en commun sans tarification supplémentaire</i></p>
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	<p>Travaux en face à face pédagogique constant.</p> <p>Démonstration, mise en application, évaluation des résultats et débriefe permanent.</p> <p>Travail avec 1 dossier pédagogique</p> <p>Observation et échange avec les participants</p>
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

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 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation GAUFRES - 21 h 00 – 3 jours

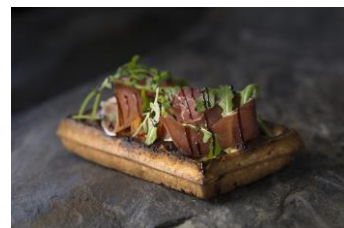
1^{er} jour : ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

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

MISE EN PLACE DE PÂTES A GAUFRES LIEGE ET BRUXELLES

TECHNIQUES DE RÉALISATION

- Préparation des pâtes
- Pétrissage à la main, pétrissage machine
- Organisation du travail



PRÉPARATION DES FERS

- Optimisation du matériel / Techniques de culottage des gaufriers

ELABORATION DE GARNITURES SUCRÉES

- Gaufre crème de citron
- Gaufre traditionnelle (chantilly, chocolat, sucre glace, confitures...)
- Gaufre crème pâtissière gratinée aux fruits de saison etc...



2^{ème} et 3^{ème} jour : MISE EN PLACE DE PÂTES A GAUFRES BRUXELLES ET LIEGE

ELABORATION DE GARNITURES SALÉES ET SUCRÉES

- Gaufre au « Petit Billy » et herbes fraîches
- Gaufre saumonée, crème ciboulette
- Gaufre Croquemonsieur Béchamel
- Gaufre Légumes gratinés, Mascarpone, Parmesan
- Gaufre Chocolat et M&M's
- Gaufre Nougat glacé
- Gaufre « Bricelets »...



LES PRÉSENTATIONS

- Les volumes (moulage et mise en forme)
- Les associations de couleur
- Les dispositions sur assiette
- Les sauces sucrées et salées



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 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 €