



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **PERFECTIONNEMENT CRÊPIER** » 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 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Intitulé	Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER – 35 heures
Objectifs	Optimiser ses connaissances professionnelles. Elaborer des recettes actuelles en s’inspirant des nouvelles tendances culinaires Etre en mesure de créer de nouvelles saveurs, des garnitures et des présentations 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	Etre Crêpier ou avoir déjà suivi le module CRÊPIER, 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 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	<i>Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021</i> <i>Du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER - 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
- Préparation des pâtes de base.

CONFECTION ET FABRICATION D'ENTREMETS SALÉS A BASE DE BLÉ NOIR ET FROMENT (4 jours)

- Lasagnes de sarrasin au thon et petits légumes
- Risotto de kasha aux Saint-Jacques
- Ravioles de sarrasin aux coquillages
- Demi-lunes de froment à la mousseline de poisson
- Blinis de saumon marinés à l'aneth et au poivre rose
- Pannequets de volaille à la crème au citron
- Amuses bouches salés

A) LA CRÊPE, BASE SUCRÉE, POUR RÉALISER

- Charlotte de crêpes froment aux fruits rouges et son coulis fruits rouge
- Petites crêpes soufflées et meringuées au Grand Marnier et au nougat glacé, sauce groseille semi-liquide.
- Makis de froment au riz au lait et insert mangue passion.
- Kouign aux pommes.
- Aumônières de fruits de saison.
- Mille-feuille de crêpes dentelles, pommes confites et chantilly Mascarpone à la vanille bourbon.

B) LES PRÉSENTATIONS : LE VISUEL AU SERVICE DU GOÛT

- Les idées de présentation
- Les volumes (moulage et mise en forme de crêpes et de galettes)
- Les associations de couleur
- Les dispositions sur assiette

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 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 €