



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « SNACKING-BREIZH »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « SNACKING-BREIZH » 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 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 SNACKING BREIZH – 21 heures
Objectifs	Permettre aux participants de réaliser des préparations à base de galette de blé noir ou crêpe de froment (sucré et salé) correspondant à une clientèle souhaitant se restaurer sainement et rapidement. 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	<i>Du mercredi 29 septembre au vendredi 1er octobre 2021</i> <i>Du mercredi 8 au vendredi 10 décembre 2021</i>

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 Snacking-Breizh - 21 h 00 – 3 jours

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 de pâtes classique sarrasin et froment, Cuisson de crêpes et galettes, Préparation de la pâte à pain de mie, Mille feuilles de galette au saumon fumé, Wraps chaud crispy chicken, Wraps froid saumon crème citron ciboulette, Chiptouze, Crumble de : - sarrasin - fromage blanc - poires vanillées,

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 de la pâte à brioche, Façonnage et moulage, Pousse et cuisson du pain de mie sarrasin, Réalisation pâte blinis de blé noir et cuisson, Ravioles de saumon à la fondue de tomates et au pistou, Samossas de petits légumes et blé noir, Tartare de dinde snacké, blinis de blé noir, Mini burger de blé noir au bœuf, Mille feuilles de fruits de saison en tuiles de froment.

15h30 : Remise en état des locaux.

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

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

3 ème jour

- **8h30**
- - Accueil et début de l'activité.
- **Déjeuner 12h30.**
- - Boulage, pousse et cuisson de la pâte à brioche, Beignet de blé noir aux crevettes, Tartines de sarrasin aux petits légumes, Club sandwich de sarrasin, Croques brioché au crabe, Chips de galettes, Baluchons bananes chocolat, crépiaux et samossas sucrés (selon le temps).
- **15h : Remise en état des locaux**
- Débriefing de la journée et bilan de fin de formation.

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 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 €