

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **CRÊPIER spécial food-truck** » 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.

Pour plus de renseignements rapprochez-vous de nos conseillères formations :

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 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 €

Intitulé	Formation CREPIER Spécial Food-truck – 35 heures
Objectifs	<p>Acquérir les techniques et le savoir-faire nécessaires au métier de Crêpier en lien avec une activité Food truck, take-away</p> <p>Acquérir les compétences techniques nécessaires à la production de galettes et crêpes commercialisées (réaliser les pâtes élémentaires, maîtriser l'étalage et la cuisson, entretenir le matériel et l'espace de travail, confectionner des garnitures salées et sucrées simples).</p> <p>Sensibilisation aux contraintes d'organisation, d'hygiène et mise en valeurs des préparations pour vente à emporter et manger debout.</p> <p>La formation se déroule en présentiel dans un laboratoire équipé de tout le matériel spécifique à la crêperie.</p>
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	10 (mini : 4 – maxi : 12)
Méthode pédagogique	<p>Travaux en face à face pédagogique constant</p> <p>Travail en individuel pour l'observation et les préconisations</p> <p>Observation et échange avec les participants</p> <p>Remise de 1 dossier pédagogique</p>
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
Dates de formation	
Tarif	1 032,00 € TTC – TVA 20% : 177,00 € - 860,00 € HT

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 CREPIER Spécial Food-truck – 35 heures – 4 jours

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

- Tour de table. Objectifs de formation et projets en devenir des stagiaires, sur l'activité Food truck
- Notions préalables d'hygiène dans leur globalité et spécifiquement en ventes « take-away », Food truck
- Information sur le matériel de cuisson et les différentes farines
- Présentation des possibilités de supports et packaging liés à l'activité Food truck, « take-away »
- Visite des locaux pour se familiariser avec l'environnement de formation
- Réalisation individuelle d'1 Kg de pâte de blé noir, travail d'anticipation de la pâte fermentée

LES DIFFERENTES PÂTES A CRÊPES ET A GAULETTES

- Pâte de sarrasin (différents types de farine : Import – Bio – Bretagne)
- Pâte de froment
- Composantes et spécificités des différentes pâtes
- Dérivés de produits « crêpier » type apéritif (Blinis, Crépiaux, Roulés, wraps, Rolls, etc.) liés à l'activité Food truck, à emporter ou consommer sur place, debout

TECHNIQUES DE REALISATION

- Préparation des pâtes.
- Techniques de tournage, techniques de cuisson, techniques de pliage adaptées au « manger debout »
- Organisation rationnelle du travail dans un espace réduit, Organisation et contraintes du Food truck
- Optimisation du matériel - Travail sur plaques gaz, électriques. - Techniques de culottage, etc.
- Optimisation du matériel dans un lieu réduit et réflexion de fonctionnalités d'un Food truck

PRESENTATION ET FABRICATION DES DIFFERENTES FAMILLES DE GARNITURES dans le cadre des pauses déjeuner.

GARNITURES SALEES

- Préparation pour garniture dite « minute ». exemple : galette complète (jambon, fromage, œuf)
- Préparation pour garniture dite « de mise en place » (légumes, fruits de mer, viandes, poissons, etc.)
- Préparation pour garniture dite « d'assemblage » (charcuteries, fromages, produits élaborés)
- Contraintes d'organisation d'envoi de la production dans un lieu réduit, Food truck

GARNITURES SUCREES

- Crêpe beurre – Crêpe sucre - Confiture Chocolat, caramel au beurre salé
- Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc. pour vente additionnelle, liée à l'activité Food truck

SENSIBILISATION AUX CONTRAINTES D'ORGANISATION ET D'HYGIENE EN FOOD TRUCK

Possibilité d'un intervenant, concepteur de véhicules et informant de la législation liée à l'activité

PRESENTATION DES DIFFERENTS PACKAGINGS adaptés aux contraintes du créneau Street Food

A la fin de chaque journée : Débriefing et questions réponses sur l'activité Food truck et ses spécificités

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 – 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 €