



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **CRÊPES DU MONDE** » 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:

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 - 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 €

Intitulé	Formation CRÊPES DU MONDE – 35 heures
Objectifs	Découvrir et utiliser les recettes traditionnelles de galettes et crêpes du monde. Acquérir les techniques afin de pouvoir réaliser les différentes réalisations au programme. Être en mesure de réaliser des prestations autour de la cuisine du monde. Savoir utiliser les ingrédients et les matériels spécifiques. Confectionner les différents produits et garnitures au programme.
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, il est souhaitable de savoir lire et écrire
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique	<p>Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipée de tout le matériel.</p> <p>Méthodes d'apprentissage : formation action. Mises en situation pratiques en plateau technique. Travaux en face à face pédagogique constant. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants</p> <p>Remise d'1 dossier pédagogique</p>
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration.
Modalité d'évaluation	Fiche d'évaluation des acquis en fin de formation
Validation de la formation	Attestation de formation
Délai d'accès	Durée estimée : 6 mois (2 sessions maximum par an)
Accessibilité aux PSH	Locaux et cours accessibles aux personnes handicapées (nous consulter)
Tarif	1 677,59 € TTC – TVA 20% : 279,60 € - 1 397,99 € HT
Dates de formation	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Du lundi 13 au vendredi 17 juin 2022</i> • <i>Du lundi 12 au vendredi 16 décembre 2022</i>

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 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation CREPES DU MONDE - 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)

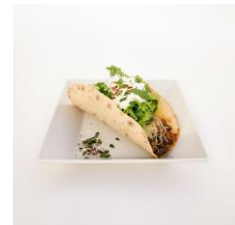
ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION (le lundi de 13h30 à 17h30)

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

Chaque jour, réalisation de plusieurs spécialités salées et sucrées ainsi que les garnitures typiques associées. Dressage et dégustation des préparations.

AFRIQUE

- Bghrir marocain
- Brick à l'œuf



AMERIQUE

- Tortillas, tacos et fajitas d'Amérique centrale et du sud
- Pancakes et leurs dérivés

ASIE

- Galette de riz et leurs diverses applications (pâtés impériaux, nems...)
- Galettes japonaises aux légumes (Okonomiyaki)
- Crêpes vietnamiennes (Banh Xéo)
- Galettes de farine complète (Chapatis)



EUROPE

- Petites galettes grecques au yaourt
- Palatschinkens d'Autriche
- Crespelles d'Italie



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 - 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 €