



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « QUICHERIE TARTERIE »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **QUICHERIE TARTERIE** » 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 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.S. au Capital de 40 000 €

Intitulé	Formation QUICHERIE-TARTERIE - 21 h 00 – 3 jours	
Objectifs	<p>Appréhender les techniques professionnelles de base pour la réalisation des différentes tartes et quiches au programme.</p> <p>Acquérir les techniques et le savoir-faire indispensable à la réalisation des pâtes. Savoir réaliser les différentes recettes au programme. Utiliser et entretenir le matériel.</p> <p>Promouvoir la cuisine des tourtes, tartes et quiches salées et sucrées dans le domaine de la restauration.</p>	
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 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 équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée.</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.</p> <p>Observation et échange avec les participants</p> <p>Remise d'1 dossier pédagogique</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 35000 RENNES	
Dates de formation	Du mardi 14 au jeudi 16 décembre 2021	
Délai d'accès	Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage	
Accessibilité aux PSH	Locaux et cours accessibles aux personnes à mobilité réduite (nous consulter)	
Dates de formation	Du 14 au 16/12/2021 Du 29/06 au 01/07/2022	Du 2 au 4/03/2022 Du 20 au 22/12/2022

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et 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.S. au Capital de 40 000 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation QUICHERIE-TARTERIE - 21 h 00 – 3 jours

Jour 1 : 9 h 00 – 13 h 00 & 14 h 00-17 h 00- Jour 2 & 3 : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30

LES PATES TRAITEURS

- A foncer
- Brisée salée
- A brioche traiteur
- Feuilletée salée

LES PATES PATISSIERES

- Brisée sucrée
- Sucrée
- Feuilletée sucrée

LES QUICHES

Originaire de Lorraine, le mot « Quiche » vient de l'allemand « Kuchen » signifiant « gâteau salé ». En effet, il s'agit bien d'une tarte salée composée originellement de lardons et d'un appareil à crème prise salée, appelé « Migaine ». De nos jours, la quiche a évolué et peut être réalisée avec beaucoup de variantes. Sa texture se doit d'être « chevelotte », c'est-à-dire onctueuse et « tremblotante ».

LES TOURTES SALEES

Extrapolation des précédentes quiches, les tourtes salées sont des réalisations comprenant deux épaisseurs de pâtes fourrées de leurs garnitures respectives. Les tourtes sont des produits plus récents qui correspondent à la nouvelle demande de la clientèle, toujours à la recherche de la nouveauté.

LES CROUSTADES SALEES

Préparées le plus souvent en portions individuelles, les croustades salées sont des réalisations comprenant une partie plus importante de pâte.

LES TARTES SALEES

Ce sont des produits dérivés des quiches.

LES TARTES SUCREES

Des plus simples aux plus sophistiquées, des plus classiques aux plus fines, des plus sobres aux plus décorées, les tartes de la gamme « Pâtisserie » se diversifient d'année en année. Il reste les tartes classiques qui feront toujours la réputation de la pâtisserie d'aujourd'hui.

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

Crêperie – Pizzeria et 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.S. au Capital de 40 000 €

Jour 1

- Présentation
- Tour de table
- Objectif de la formation : découvrir les procédés de fabrication (à la main, au batteur mélangeur, au cutteur), les différentes pâtes, les différentes garnitures possible
- Les modes de cuisson (à blanc ou en direct)
- Les différents moules utilisables
- Les différences entre tartes, quiches, tourte et croustades, en salé et sucré.
- Mise en tenue et Visite des locaux
- Début des mises en place des différentes pâtes prévues au programme : feuilletage, pâte à foncer, pâte sucrée, brioche.
- Déjeuner
- Finition des mises en place des différentes pâtes
- Tarte normande au calvados
- Tarte Alsacienne en migaine vanillée
- Tarte aux pommes, classique et tatin.

Jour 2

- Tarte salée tomates basilic
- Quiche Lorraine
- Tarte salée Italienne au poulet et tomates confites.
- Quiche aux gésiers confits et cèpes.
- Tarte Bourdaloue
- Flan Parisien

Jour 3

- Tarte océane aux fruits de mer et aux crevettes roses
- Croustade salé au jambon de Bayonne, chorizo et ratatouille
- Croustade périgourdine aux champignons et échalotes
- Tourte savoyarde
- Optimisation des rognures salées ou sucrées

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 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.S. au Capital de 40 000 €