



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **CUISINER SANS GLUTEN** » 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 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 CUISINER SANS GLUTEN
Objectifs	Savoir repérer les aliments contenant du gluten. S'initier aux techniques culinaires de base. Pouvoir offrir une alternative aux personnes intolérantes au gluten. Être en mesure de réaliser des garnitures associées. Penser différemment pour générer de la créativité.
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 <i>Déjeuner pris en commun sans tarification supplémentaire</i>
Prérequis	Pas de prérequis, formation professionnalisante.
Public	Restaurateurs, artisans ou futurs artisans des métiers de bouches, industriels, personnes en reconversion professionnelle et particuliers confrontés aux allergies de leurs proches
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique	Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. 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 Remise d'1 dossier pédagogique
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	Du mercredi 23 au vendredi 25 mai 2022
Délai d'accès	Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage (1 session par an)
Accessibilité aux PSH	Locaux et cours accessibles aux personnes handicapées (nous consulter)

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 CUISINER SANS GLUTEN- 21 h 00 – 3 jours

LES NOTIONS : connaissance de la cuisine sans gluten et de la maladie cœliaque

- Pour avoir une proposition culinaire correspondant aux personnes cœliaques et aux personnes qui souhaitent supprimer le gluten de leur alimentation
- Pour répondre à une demande actuelle, se réinventer et s'approprier différents produits

LES REALISATIONS :

- Pâte brisée sucrée sans gluten.
- Shortbread
- Mille feuilles croustillant crème citron ciboulette
- Pâtons de froment et sarrasin
- Cake lardons-fromage
- Risotto de kacha végétarien.
- Gaufres de Liège sans gluten.
- Beignet de gambas Mam-Goz.
- Cheese-cake à la framboise
- Mille-feuille croustillant crème citron-ciboulette
- Scones au fromage
- Pain sans gluten
- Salade fraîcheur au Quinoa
- Cookies
- Crêpes sans gluten, caramel au beurre salé
- Tartine mascarpone/parmesan
- Salade de pois chiches libanais,
- Galette de blé noir aux petits légumes.
- Pates au sarrasin/maïs.

LES PRÉSENTATIONS

- Les volumes
- Les associations de couleurs.
- Les dispositions sur assiette ou autre contenant adapté.

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 €

ORGANISATION DE LA FORMATION

Jour 1 : 9h00 : accueil café, présentation EMC, tour de table, présentation de la formation, visite des locaux, mise en tenu.

10h30 : début de l'activité.

- Pâte brisée sucrée sans gluten.
- Shortbread
- Mille feuilles croustillant crème citron ciboulette
- Pâtons de froment et sarrasin
- Cake lardons-fromage
- Mise en place jour 2

16 h : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 2 :

8h30 : début de l'activité.

- Risotto de kacha végétarien.
- Gaufres de Liège sans gluten.
- Beignet de gambas Mam-Goz.
- Cheese-cake à la framboise
- Mille-feuille croustillant crème citron-ciboulette
- Scones au fromage
- Pain sans gluten
- Salade fraîcheur au Quinoa.

16 h : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 3 :

8h30 : début de l'activité.

- Cookies
- Crêpes sans gluten, caramel au beurre salé
- Tartine mascarpone/parmesan
- Salade de pois chiches libanais,
- Galette de blé noir aux petits légumes.
- Pates au sarrasin/maïs.
- Quatre quarts aux pommes.

15h : Remise en état des locaux

- Débriefing de la journée
- Bilan de fin de formation.

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 €