



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « PÂTES FRAÎCHES »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **PÂTES FRAÎCHES** » 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

Tél. : 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 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. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – Formation PÂTES FRAÎCHES - 21 h 00 – 3 jours

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

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

Réalisation de mises en place de sauces chaque jour.

- Sauces traditionnelles
- Sauces à base de légumes
- Sauce à base de fromages
- Sauce à base de viandes
- Sauces à base de poissons et fruits de mer

Réalisation de différentes recettes de pâtes.

- Techniques de réalisation des pâtes fraîches
- Fabrication manuelle des pâtons pour pâtes fraîches à base de fine semoule de blé dur et de farine de blé type 45 ou 55
- Pétrissage à la main
- Façonnage des pâtes au rouleau
- Utilisation du laminoir manuel « Danuet » (machine à pâtes)
- Réalisation de plusieurs pâtes fraîches de base (tagliatelles, spaghettis...)
- Travail à l'extrudeuse
- Fabrication de différentes recettes de pâtes fraîches (Fusillis, rigatonis, ...)
 - ✓ A la carotte et menthe fraîche
 - ✓ A la purée d'épinard et aux 4 épices
 - ✓ A la betterave et cerfeuil lyophilisé,
- Fabrication de pâtes fraîches à base de farine de sarrasin
- Au concentré de tomates et basilic lyophilisé

Confection de pâtes farcies :

- Ravioles au bœuf
- Ravioles au fromage
- Lasagnes
- Les différents modes de cuisson des pâtes sèches ou fraîches :
 - ✓ A l'anglaise-italienne
 - ✓ A la française
- Le dressage et la décoration des assiettes

Dégustation des différentes préparations au cours des déjeuners des deuxième et troisième jours.

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 – 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. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Déroulement des journées de formation :

1^{er} jour : 9h – 13h et 14h00 – 17h

Réalisation manuelle à base de farine et de semoule

Etalage manuel et au laminoir »Danuet »

Taillage manuel

Travail à la presse extrudeuse les différentes pâtes du livret : neutre, pomodoro, spinacio, carota, treblec, etc.

Les sauces traditionnelles :

- Salsa carbonara
- Salsa pesto
- Salsa calabraise

2^{eme} jour : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

Suite du travail à la presse extrudeuse

Les lasagnes :

- le ragu alla bolognese

Les sauces aux légumes :

- sauce aux champignons et au basilic frais
- sauce aux tomates séchées aux oignons rouges et au fromage blanc
- sauce au jambon de parme, à la crème d'échalotes et aux petits pois

Les farcies, les ravioles

3^{eme} jour : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

Les sauces aux fromages :

- salsa all'alfreo
- sauce au thon, aux câpres capucines et à la mozzarella

Les sauces aux poissons et aux fruits de mer :

- sauce persillée aux gambas, au chou rouge et au jambon braisé
- linguine alle vongole

les salades de pâtes servies froides :

- Pâtes fraîches aux légumes du potager et à la mortadelle italienne
- fraîcheur méditerranéenne aux olives et aux poivrons jaunes

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. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

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. au Capital de 40 000 €