



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **PERFECTIONNEMENT CRÊPIER** » 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](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr)



## **EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER – 35 heures</b>
<b>Objectifs</b>	<p>La formation doit permettre d’acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de crêpes et galettes en s’inspirant des nouvelles tendances culinaires type « bistronomique »</p> <p>A l’issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le fonctionnement de l’école &amp; le fonctionnement du laboratoire</li> <li>• Comprendre les fonctions des différents matériels</li> <li>• Comprendre les notions préalables d’hygiène (HACCP, marche en avant...)</li> <li>• Nettoyer son poste de travail, son matériel et le laboratoire</li> <li>• Savoir utiliser le matériel d’une cuisine professionnelle</li> <li>• Réaliser 4 recettes de pâte salée</li> <li>• Maîtriser différentes recettes originales à base de galettes</li> <li>• Réaliser 3 recettes de pâte sucrée</li> <li>• Maîtriser différentes recettes originales à base de crêpes</li> <li>• Savoir proposer différentes idées de présentation originale</li> <li>• Rechercher et choisir des volumes et contenants valorisants</li> <li>• Savoir rechercher une harmonie de couleur dans l’assiette</li> <li>• Savoir réaliser des dressages correspondants aux nouvelles tendances culinaires</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	35 heures -5 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	Lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)
<b>Prérequis</b>	Etre Crêpier ou avoir déjà suivi le module CRÊPIER, formation professionnalisante
<b>Public</b>	Chefs d’entreprise et salariés en crêperie, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d’emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	6 (mini : 2 – maxi : 8)
<b>Méthode pédagogique / modalités d’évaluation</b>	<p><b>Moyens</b> : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d’un écran tactile.</p> <p><b>Méthodes d’apprentissage</b> : formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratique 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. Support remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique.</p> <p><b>Méthode</b> : différents ateliers et exercices réalisés tous les jours, démonstration du formateur, mise en situation des stagiaires (exercices et ateliers pratiques) et remédiation éventuelle du formateur jusqu’à l’acquisition des techniques.</p> <p><b>Modalité d’évaluation</b> : mise en pratique tout au long de la formation. Fiche d’auto évaluation. Fiche d’évaluation des acquis en fin de formation</p>
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-crêperie
<b>Validation</b>	Attestation de formation
<b>Hébergement</b>	Liste sur demande
<b>Lieu</b>	8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES
<b>Modalité et délai d’accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l’admission. 3 formations par an.
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
<b>Dates de formation</b>	<b>Du 31/01 au 04/02/2022      du 16 au 20/05/2022      du 03 au 07/10/2022</b>
<b>Tarif</b>	1 397,99 € HT – TVA 20% : 279,60 € - 1 677,59 € TTC

## EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## PROGRAMME DETAILLE – Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER - 35 h 00 – 5 jours

### LUNDI : 13H30 – 17H30

- Accueil administratif, présentation de l'EMC<sup>2</sup>, tour de table et présentation du livret de recettes
- Visite des locaux et présentation du fonctionnement de la cuisine
- Préparation des 5 pâtes de la formation, haute Bretagne, Basse Bretagne, Carhaix, Froment sucré, froment salé.
- Remise en état des locaux

### MARDI : 8H30 – 13H ET 14H – 16H30

- Tournage des différentes pâtes et stockage
- Réalisation :
  - des lasagnes thon et petits légumes
  - des wraps saumon fumé
  - du Fraisier du crêpier et terrine crème capuccino
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

### MERCREDI : 8H30 – 13H ET 14H – 16H30

- Nettoyage et cuisson des coquillages
- Préparation et cuisson de la mousseline de poisson
- Préparation des pannequets volaille à la crème de citron
- Réalisation des ravioles et des sauces d'accompagnements :
  - épinards ricotta
  - Ravioles de sarrasin aux coquillages
- Réalisation et montage des crêpes dentelles aux pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanillée
- Réalisation de la pâte à Kouign aman
  - Réalisation des Makis de froment au riz au lait et insert mangue passion.
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

### JEUDI : 8H30 – 13H ET 14H – 16H30

- Préparation et cuisson de la pâte à Blinis
  - Risotto de kacha aux St Jacques
  - Montage des mousselines de poisson aux légumes
  - Petites crêpes soufflées et meringuées au Grand Marnier et au nougat glacé, sauce groseille.
  - Aumônières.
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

## EMC<sup>2</sup> - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

**VENDREDI : 8H30 – 13H ET 14H – 16H30**

- Réalisation des différentes mises en bouche :
  - Blinis de saumon marinés à l’aneth et au poivre rose
  - Chiptouze
  - Roulés, chips, etc.
- Fabrication du Kouing aux pommes
- Remise en état des locaux et bilan de fin de formation.

**TOUS LES JOURS : LE VISUEL AU SERVICE DU GOÛT**

Les idées de présentation,

Les volumes (moulage et mise en forme de crêpes et de galettes)

Les associations de couleur

Les dispositions sur assiette.

**EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €