



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique au Métier de « **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 formations :

**Florence NIRENNOLD – Sophie HAMON**

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 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation CREPIER</b>
<b>Objectifs</b>	<p>La formation doit permettre de maîtriser les compétences nécessaires au métier de Crêpier en restauration commerciale.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser l'environnement de formation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire crêperie</li> <li>• Réaliser les pâtons de blé noir et de froment</li> <li>• D'effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières</li> <li>• Réaliser les recettes de garnitures</li> <li>• Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration</li> <li>• Effectuer une mise en place efficace</li> <li>• Approfondir des techniques spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées</li> <li>• Réaliser un service en crêperie</li> <li>• Comprendre les notions essentielles à l'installation en crêperie</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	70 heures -10 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	<p><u>1<sup>ère</sup> semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 &amp; 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2<sup>ème</sup> semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 &amp; 12h00-16h30</p>
<b>Prérequis</b>	Pas de pré-requis
<b>Public</b>	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	10 (mini : 4 – maxi : 12)
<b>Méthode pédagogique / modalité d'évaluation</b>	<p><b>Moyens</b> : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel et un restaurant d'application. Salle de formation équipée d'un écran tactile.</p> <p><b>Méthodes d'apprentissage</b> : formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratiques en plateau technique. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Supports remis aux stagiaires : 2 dossiers pédagogiques.</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 situation pratique tout au long de la formation. Fiche d'auto évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation</p>
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-crêperie et 1 « restaurant »
<b>Validation de la formation</b>	Attestation de formation
<b>Modalité et délai d'accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage toutes les 2 semaines
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
<b>Tarif</b>	2 064,00 € TTC – TVA 20% : 344,00 € - 1 720,00 € HT

## 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 8532Z – S.A.S au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## PROGRAMME DETAILLE – Formation CREPIER - 70 h 00 – 10 jours

**1<sup>ÈRE</sup> SEMAINE : DU LUNDI AU VENDREDI (35 HEURES)**

**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**

### ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION (LUNDI)

- Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation
- Notions préalables d'hygiène
- Information sur le matériel de cuisson et les différentes farines
- Visite des locaux
- Réalisation individuelle d'1 Kg de pâte de blé noir

### LES DIFFERENTES PÂTES A CRÊPES ET A GALETTES (du mardi au vendredi)

- Pâte de sarrasin (différents types de farine : Import – Bio – Bretagne)
- Pâte de froment
- Composantes et spécificités des différentes pâtes
- Dérivés de produits « crêpier » (Blinis, Crêpioux, Roulés apéritif, etc.)

### TECHNIQUES DE REALISATION

- Préparation des pâtes.
- Techniques de tournage, techniques de cuisson, techniques de pliage.
- Organisation rationnelle du travail
- Optimisation du matériel - Travail sur plaques gaz, électriques. - Techniques de culottage, etc.

**PRESENTATION ET FABRICATION DES DIFFERENTES FAMILLES DE GARNITURES** dans le cadre des pauses déjeuner.

### GARNITURES SALEES

- Préparation pour garniture dite « minute ». exemple : galette complète (jambon, fromage, œuf)
- Préparation pour garniture dite « de mise en place » (légumes, fruits de mer, viandes, poissons, etc.)
- Préparation pour garniture dite « d'assemblage » (charcuteries, fromages, produits élaborés)

### GARNITURES SUCREES

- Crêpe beurre
- Crêpe sucre
- Confiture Chocolat, caramel au beurre salé
- Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc.

### ***A la fin de chaque journée :***

*Remise en état des locaux et matériels,*

*Bilan en commun et en individuel*

Remédiation à apporter

## 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 8532Z –S.A.S au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

**2EME SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI (35 H 00)**

**du lundi au vendredi : 8 h 30 – 11 h 00 & 12 h 00 – 16 h 30**

**DANS LE CADRE DU RESTAURANT D'APPLICATION DE L'ÉCOLE, MISE EN SITUATION DE FONCTIONNEMENT D'UNE CREPERIE TRADITIONNELLE.**

**GARNITURES SALEES (en fonction du « menu du jour »)**

**GARNITURES SUCREES (en fonction du « menu du jour »)**

**INITIATION AU SERVICE ET A LA PRODUCTION**

**Production :**

- Mise en place des pâtes de froment et blé noir
- Mise en place des préparations froides et chaudes, salées et sucrées
- Fabrication en fonction des commandes clients du restaurant d'application
- Décoration et finition des assiettes

**Service :**

- Mise en place de la salle de restaurant
- Accueil des clients
- Prise de commande et service
- Facturation, encaissement et prise de congé

*N.B. : alternance des stagiaires tous les jours production (cuisine) et service en salle (commercialisation, distribution)*

**ASPECT THEORIQUE 10 H**

*(5 h en 1<sup>ère</sup> semaine et 5 h en 2<sup>ème</sup> semaine réparties entre laboratoire et salle de cours)*

**TECHNOLOGIE ET HYGIENE DES PRODUCTIONS**

- Choix des produits / Critères de qualité / Conditions de stockage
- Les risques d'intoxication alimentaire / Notions d'H.A.C.C.P.

**REGLEMENTATION ET OBLIGATIONS LEGALES**

- Démarches administratives
- Affichages obligatoires
- Catégories de licence
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Accessibilité pour personnes à mobilité réduite

**LA CARTE DES METS ET DES BOISSONS**

- Technique d'élaboration de la carte des mets
- Technique d'élaboration de la carte des boissons
- Choix et personnalisation des supports de communication

**APPROCHE ECONOMIQUE DE L'ENTREPRISE**

- Présentation d'une fiche de revient/recette
- Notions du social lié à l'entreprise

**ACCUEIL - COMMERCIALISATION**

- Les règles d'un accueil réussi / La construction de l'argumentaire
- Les réponses aux objections / La fidélisation de la clientèle
- La promotion des ventes (la carte, publicité, etc.).

**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 8532Z – S.A.S au Capital de 40 000 €

## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 1er semestre 2022

JANVIER		FEVRIER		MARS			AVRIL			MAI			JUIN		
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3
1	Ferie	1		1			1			1			1		
2	Ferie	2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 1ère semaine		2			2			2	Crêpier 2ème S	Salade & poke-bowl
3		3		3	Perf. Crêpier Montée en gamme		3			3	Crêpier 2ème semaine		3		
4	Crêpier 1ère semaine	4		4			4			4			4		
5		5		5			5	Crêpier 2ème semaine		5	Pizzaiolo 1ère semaine		5		
6	Snack Breizh	6		6			6			6			6	Ferie	Ferie
7		7		7			7	Tendance snacking		7			7		
8		8	Crêpier 2ème semaine	8	Pizzaiolo 1ère semaine		8			8			8	Crêpier 1ère semaine	Cuisiner le sarrasin
9		9		9			9			9	Crêpier 1ère semaine		9		
10		10		10			10			10			10		
11	Crêpier 2ème semaine	11	Pizzaiolo 1ère semaine	11			11			11			11		
12		12		12			12	Crêpier 35H / 1ère semaine		12	Snack Breizh		12		
13		13		13			13		Pâtes fraîches	13			13		
14		14		14			14		Gaufres	14			14	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine
15		15	Crêpier 1ère semaine	15	Pizzaiolo 2ème semaine		15			15			15		Crêpes du Monde
16		16		16			16			16	Crêpier 2ème semaine		16		
17		17		17	Salade & poke-bowl		17			17			17		
18	Crêpier 1ère semaine	18		18			18	Ferie	Ferie	18	Perf. Crêpier Montée en gamme		18		
19		19		19			19			19			19		
20	Pizzaiolo 2ème semaine	20		20			20			20	Pizzaiolo 1ère semaine		20		
21		21		21			21			21			21	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine
22		22	Crêpier 2ème semaine	22	Crêpier 2ème semaine		22			22			22		
23		23		23			23			23	Crêpier 1ère S		23	Crêpier 2ème semaine	Gaufres
24		24	Gaufres	24			24			24		Cuisiner sans Gluten	24		
25	Crêpier 2ème semaine	25		25			25			25			25		
26		26		26			26	Crêpier 1ère semaine		26	Ferie	Ferie	26		
27	Gaufres	27		27			27			27			27		
28		28		28			28			28			28	Crêpier 2ème semaine	
29		29		29	Crêpier 1ère semaine		29			29			29		
30		30		30	Pizzaiolo 2ème semaine		30			30			30	Quicherie Tarterie	
31		31		31			31			31	Crêpier 2ème S		31		



## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 2ème semestre 2022

JUILLET			AOÛT			SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DECEMBRE			
LABO 1	LABO 2		LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3	
1			1			1	Crêpier 1ère S	Pizzaïolo 2ème S	1			1	Férié	Férié	Férié	1	Crêpier 2ème S	Salade & poke-bowl
2			2			2			2			2				2		
3			3			3			3			3				3		
4			4			4			4	Crêpier 2ème semaine	Perf. Crêpier Montée en gamme	4				4		
5	Crêpier 1ère semaine		5			5			5			5				5		
6		Gaufres	6			6	Crêpier 2ème semaine		6			6				6	Crêpier 1ère semaine	
7			7			7		Gaufres	7			7	Crêpier 1ère Semaine	Bases cuisine en crêperie		7	Pâtes fraîches	
8			8			8			8			8				8		
9			9			9			9			9				9		
10			10			10			10			10				10		
11	Crêpier 2ème semaine		11			11			11	Crêpier 1ère semaine		11	Férié	Férié	Férié	11		
12			12			12	Crêpier 1ère semaine		12		Snack Breizh	12				12	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine
13			13			13			13			13				13		Crêpes du Monde
14	Férié	Férié	14			14		Salade & poke-bowl	14			14	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine		14		
15			15	Férié	Férié	Férié			15			15				15		
16			16			16	Crêpier 1ère semaine		16			16	Crêpier 1ère semaine	Gaufres		16		
17			17	Crêpier 1ère semaine	Tendance snacking	17			17	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	17				17		
18			18			18			18			18				18		
19	Crêpier 1ère semaine		19			19	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	19			19	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine		19	Crêpier 35 H	Quicherie Tarterie
20			20			20			20			20				20		
21			21			21			21			21				21		
22			22	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	22			22			22				22		
23			23			23			23			23				23		
24			24			24			24			24				24		
25			25			25			25	Crêpier 35 H	Pizzaïolo 2ème semaine	25				25		
26	Crêpier 2ème semaine		26			26	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine	26			26				26		
27			27			27			27			27				27		
28			28			28			28			28	Crêpier 2ème semaine			28		
29			29	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine	29			29			29				29		
30			30			30			30			30				30		
31			31			31			31			31				31		