



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

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

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 GAUFRES – 21 heures | | | | | | | | | | | | |
| Objectifs | <p>La formation doit permettre d’acquérir les techniques nécessaires à la réalisation des gaufres traditionnelles (Liège et Bruxelles) et des gaufres tendances (Bubble et Sucette) associées à des garnitures salées et sucrées.</p> <p>A l’issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser leur environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d’un laboratoire cuisine • Réaliser les différents pâtons • Elaborer des Garnitures • Dresser les assiettes en fonction des garnitures | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | |
| 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 / Modalité d’évaluation | <p>Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d’un écran tactile.</p> <p>Méthodes d’apprentissage : 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 : 1 dossier pédagogique.</p> <p><u>Méthode</u> : 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><u>Modalité d’évaluation</u> : 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> | | | | | | | | | | | | |
| Encadrement | 1 formateur chef de cuisine spécialisé | | | | | | | | | | | | |
| Validation de la formation | Attestation de formation | | | | | | | | | | | | |
| Dates de formation | <table> <tr> <td>23 au 25/02/22</td> <td>21 au 23/03/22</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13 au 15/04/22</td> <td>23 au 25/05/22</td> <td>22 au 24/06/22</td> <td></td> </tr> <tr> <td>06 au 08/07/22</td> <td>07 au 09/09/22</td> <td>16 au 18/11/22</td> <td></td> </tr> </table> | 23 au 25/02/22 | 21 au 23/03/22 | | | 13 au 15/04/22 | 23 au 25/05/22 | 22 au 24/06/22 | | 06 au 08/07/22 | 07 au 09/09/22 | 16 au 18/11/22 | |
| 23 au 25/02/22 | 21 au 23/03/22 | | | | | | | | | | | | |
| 13 au 15/04/22 | 23 au 25/05/22 | 22 au 24/06/22 | | | | | | | | | | | |
| 06 au 08/07/22 | 07 au 09/09/22 | 16 au 18/11/22 | | | | | | | | | | | |
| Hébergement | Liste sur demande | | | | | | | | | | | | |
| Lieu | 8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76 | | | | | | | | | | | | |
| Tarif | 835,45 € H.T. – TVA 20% : 167,09 € - 1 002,54 € TTC | | | | | | | | | | | | |
| Délai d’accès | Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage de la formation | | | | | | | | | | | | |
| Accessibilité PSH | Locaux et formation accessibles (Etude préalable avec le référent) | | | | | | | | | | | | |

PROGRAMME DETAILLE – Formation GAUFRES - 21 h 00 – 3 jours

1^{er} jour : 9H00 : accueil café, présentation EMC, tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation), présentation de la formation, visite des locaux, mise en tenue.

10h30 : début de l'activité

MISE EN PLACE DE PÂTES A GAUFRES LIEGE ET BRUXELLES

TECHNIQUES DE RÉALISATION

- Préparation des pâtes / Pétrissage à la main, pétrissage machine / Organisation du travail

PRÉPARATION DES FERS

- Optimisation du matériel / Techniques de culottage des gaufriers

ELABORATION DE GARNITURES SUCRÉES

- Gaufre crème de citron
- Gaufre traditionnelle (chantilly, chocolat, sucre glace, confitures...)
- Gaufre crème pâtissière gratinée aux fruits de saison etc...

2^{ème} et 3^{ème} jour : MISE EN PLACE DE PÂTES A GAUFRES BRUXELLES / LIEGE / BUBLES ET SUCETTES

ELABORATION DE GARNITURES SALÉES ET SUCRÉES

- Gaufre au « Petit Billy » et herbes fraîches
- Gaufre saumonée, crème ciboulette
- Gaufre Légumes gratinés, Mascarpone, Parmesan
- Gaufre sarrasin

LES PRÉSENTATIONS

- Les volumes, moulage et mise en forme des gaufres bubble
- Les associations de couleur
- Les dispositions sur assiette
- Les sauces sucrées et salées

A la fin de chaque journée :

Remise en état des locaux et matériels / Bilan en commun et en individuel / Remédiation à apporter

Jour 1 : de 9h à 13h et de 14h à 17h00

- Présentation de l'EMC, tour de table :
- Présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation.
- Présentation du programme de formation et passage en revue des différentes recettes du livret
- Explicatif des différentes levures, visite des locaux
- Présentation des gaufriers de l'école et des petits matériels spécialisés à la gaufrierie
- Allumage du matériel et culottage de démonstration.
- Réalisation de la pâte de Lièges au batteur mélangeur.
- Réalisation des gaufres de Bruxelles sucrée
- Réalisation des garnitures de base : chantilly vanille, sauce au chocolat, caramel au beurre salé.
- Cuisson des gaufres de Lièges avec explicatif de la courte fermentation
- Présentation sur assiette et à emporter.
- Remise en état du labo

Jour 2 : de 8h30 à 13h et de 14h à 16h30

- Boulage des pâtons de gaufres de Lièges
- Explication des points positifs de la longue fermentation (gout, texture, digestibilité)
- Réalisation de la pâte de gaufres salée au parmesan
- Réalisation de la pâte de gaufres de Bruxelles à la bière
- Réalisation pâte gaufres « bubbles » et sucettes
- Réalisation de :
 - La gaufre saumon et crème ciboulette
 - La gaufre au chèvre frais et aux herbes
- Réalisation de :
 - La gaufre bananes chocolat
 - La gaufre citron meringuée
 - La gaufre méli-mélo bananes et pomme au caramel
- Remise en état du labo. Débriefing

Jour 3 : de 8h30 à 13h et de 14h à 17h

- Réalisation de gaufres de Bruxelles au sarrasin
- Réalisation de gaufres sans gluten
- Réalisation de :
 - La breizh gaufre au sarrasin et saucisse
 - La gaufre aux légumes, gratinée mascarpone et e parmesan
- Réalisation de :
 - Gaufre chocolat et M&M's
 - Gaufre aux fruits de saison
- Gaufre aux choix (suivant les envies des stagiaires et la saison)
- Remise en état du labo