

Madame, Monsieur,

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

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 CREPIER
Objectifs	<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"> • Maîtriser l'environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire crêperie • Réaliser les pâtons de blé noir et de froment • Effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières • Réaliser les recettes de garnitures • Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration • Effectuer une mise en place efficace • Approfondir des techniques spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées • Réaliser un service en crêperie • Comprendre les notions essentielles à l'installation en crêperie
Durée de la formation	70 heures -10 jours – formation de groupe
Horaires	<p><u>1^{ère} semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2^{ème} semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 & 12h00-16h30</p>
Prérequis	Pas de pré-requis
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	10 (mini : 4 – maxi : 12)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	<p>Moyens : 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>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 : 2 dossiers pédagogiques.</p> <p>Méthode : 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>Modalité d'évaluation : 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 en restauration-crêperie et 1 « restaurant »
Validation de la formation	Attestation de formation
Modalité et délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage toutes les 2 semaines
Accessibilité aux PSH	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
Tarif	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 – 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 CREPIER - 70 h 00 – 10 jours**1^{ÈRE} 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 GAULETTES (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, Crêpiaux, 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 – 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 €

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 CRÉPERIE 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^{ère} semaine et 5 h en 2^{ème} 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 ÉCOLE MAÎTRE CRÉPIER 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 €

EMC² Calendrier des formations - 1er semestre 2022

AVRIL			MAI			JUIN		
	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3
1			1			1	Crêpier 2ème S	Salade & poke-bowl
2			2			2		
3			3	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	3		
4	Crêpier 2ème semaine		4			4		
5			5			5		
6			6			6	Férié	Férié
7			7			7		
8			8			8	Crêpier 1ère semaine	Tendance snacking
9			9			9		
10			10	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	10		
11			11			11		
12	Crêpier 35H / 1ère semaine		12			12		
13		Pâtes fraîches	13			13	Crêpier 2ème semaine	Crêpes du Monde
14			14			14		
15			15			15		
16			16	Crêpier 2ème semaine		16		
17			17			17		
18	Férié	Férié	18			18		
19			19			19		
20			20			20		
21			21			21	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 35 H 1 semaine
22			22			22		Gaufres
23			23	Crêpier 1ère S	Tendance snacking	23		
24			24		Gaufres	24		
25			25			25		
26	Crêpier 1ère semaine		26	Férié	Férié	26		
27		Snack Breizh	27			27	Crêpier 2ème semaine	
28			28			28		
29			29			29		Quicherie Tarterie
30			30	Crêpier 2ème S	Quicherie Tarterie 14 h	30		
			31					

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2022

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