



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **LES BASES DE LA CUISINE EN CREPERIE** » 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](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**

**Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide**

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 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. au Capital de 40 000 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation « LES BASES CUISINE EN CREPERIE » – 35 heures</b>
<b>Objectifs</b>	<p>La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de garnitures cuisinées et de desserts de crêperie.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser leur environnement de formation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine</li> <li>• Réaliser des recettes de garnitures salées</li> <li>• Réaliser des recettes de garnitures sucrées et des desserts bretons</li> <li>• Dresser les assiettes en fonction de la garniture (salée ou sucrée)</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	35 heures - 5 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	Du lundi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
<b>Prérequis</b>	Pas de prérequis
<b>Public</b>	Chefs d'entreprise et salariés des métiers en crêperie, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	4 (mini : 2 – maxi : 6)
<b>Méthode pédagogique / Modalité 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 et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation.</p>
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé à la pédagogie pour adultes
<b>Validation</b>	Attestation de formation
<b>Tarif</b>	1 677,59 € TTC – TVA 20% : 279,60 € - 1 397,99€ HT
<b>Lieu, contact</b>	8 rue Jules Maillard de la Gournerie – 35039 RENNES Cedex <a href="mailto:info@ecole-maitre-crepier.com">info@ecole-maitre-crepier.com</a> / 02-99-34-86-76
<b>Hébergement</b>	Liste sur demande
<b>Dates de formation</b>	<b>Du lundi 17 au vendredi 21 octobre 2022</b>
<b>Modalité et délai d'accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Délai : 2 à 6 semaines (avant le démarrage de la formation)
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formation accessibles (Etude préalable avec le référent)

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

### Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 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. au Capital de 40 000 €

## PROGRAMME DETAILLE – Formation BASES CUISINE EN CREPERIE- 35 h 00 – 5 jours

### ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

Présentation, Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation/ Visite des locaux / Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel. Chaque jour, préparation de plusieurs recettes viandes et/ou poissons, ainsi que des garnitures et sauces associées. Réalisation également chaque jour d'un dessert crêperie qui met en œuvre plusieurs techniques.

### DEROULEMENT DES JOURNEES :

- Préparation préliminaire
- Transformation culinaire
- Présentation des assiettes
- Dégustation et échanges avec le formateur
- Les dispositions sur assiette

### LA CUISINE DES LEGUMES

- Les différents taillages
- Les différents modes de cuisson (braiser, rôtir, au four...)

### LA CUISINE DES POISSONS ET COQUILLAGES

- Modes de préparation préliminaires des produits de la mer (ex. : lever des filets de poisson, escaloper...)
- Modes de cuisson applicables (pocher, griller, sauter...)

### LA CUISINE DES VIANDES BLANCHES (volaille / veau / porc)

- Préparation (taillage avant ou après cuisson)
- Parage
- Ficelage si besoin
- Modes de cuisson applicables (rôtir, sauté/déglacer, ragout à brun, pochage...)

### LA CUISINE DES VIANDES ROUGES

- Préparation (taillage avant ou après cuisson)
- Parage
- Ficelage si besoin
- Modes de cuisson applicables (rôtir, sauté/déglacer, braiser...)

### LE SUCRE

- Les crèmes (pâtissière, chibouste, chantilly)
- Les fruits frais cuisinés (selon saison, pommes, fruits rouges...)
- Les desserts bretons (quatre-quarts, Kouign-amann, traoumad, far aux pruneaux)

### *A la fin de chaque journée :*

Remise en état des locaux et matériels,  
Bilan en commun et en individuel

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

### **Crêperie – Pizzeria et Restauration rapide**

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS63919 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. au Capital de 40 000 €

## Jour 1 : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

- Apprentissage des différentes techniques de taillage de légumes : mirepoix, brunoise, paysanne, jardinière, chiffonnade, émincer, ciseler, tourner, etc.
- Cuisson des légumes : à l'anglaise, sauté à cru, sauté à cuit, en robe des champs, etc.
- Technique de braisage d'un légume pour réalisation des endives meunière
- Réalisation de l'appareil traoumad
- Réalisation de la pâte à galette
- Remise en état du labo

## Jour 2 : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

- Opérations préliminaires des poissons : habillage, filetage, taillage
- Opérations préliminaires coquillages : nettoyage préalable à la cuisson en marinère
- Cuissons poissons : pocher court bouillon, meunière, à la plancha / unilatérale
- Réalisation des sauces et des techniques associées : béarnaise (Emulsion chaude stable), beurre blanc (Emulsion chaude instable)
- Elaboration des garnitures : endives meunières, fondue de poireaux
- Réalisation du Traoumad chiboust et framboise

## Jour 3 : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

- Opérations préliminaires viandes : Habillage, Taillage
- Techniques de cuissons des viandes : Rôtir + jus pour réalisation du filet mignon, Ragoût à Brun pour réalisation du sauté de veau marengo
- Préparations des garnitures aromatiques et des accompagnements : pommes anglaises, pommes miettes, jardinière de légumes
- Réalisation du Far breton aux pruneaux

## Jour 4 : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

- Réalisation du Sauté déglacé (poulet chasseur) et ragoût à brun en braisage (Mijotée de bœuf à l'italienne)
- Réalisation du Kouign amann
- Réalisation de garnitures : pommes cocottes, courgettes sautées à l'ail
- Préparation du fond de légumes

## Jour 5 : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

- Réalisations de l'émincé de bœuf sauté Bercy et de la blanquette de dinde à l'ancienne.
- Préparation des garnitures associées : embeurré de chou frisé et riz pilaf
- Réalisation du quatre quarts aux pommes confites