



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « CUISINER LE SARRASIN »

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation

« CUISINER LE SARRASIN »

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 :

Sophie HAMON - Florence NIRENNOLD

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 CS63919 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. au Capital de 40 000 €

Intitulé	Formation CUISINE SARRASIN - 21 h 00 – 3 jours
Objectifs	La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à l'utilisation du sarrasin en cuisine A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser leur environnement de formation• Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine• Comprendre la nécessité de cuisiner le sarrasin pour répondre aux nouvelles tendances culinaires (vegan, healthy)• Réaliser des recettes au sarrasin• Savoir dresser les assiettes en fonction de la garniture (salée ou sucrée)
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	Personnel de crêperie, restauration rapide (food truck, mange debout etc...), self, brasserie, demandeurs d'emploi, personnel saisonnier, personnes en reconversion professionnelle...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d'un écran tactile. 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. Support remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique. 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. 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
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé à la pédagogie pour adultes
Validation de la formation	Attestation de formation
Tarif	1 042,00 € TTC – TVA 20% : 173,67 € - 868,33 € HT
Hébergement	Liste sur demande
Lieu, contact	8 rue Jules Maillard de la Gournerie - 35039 RENNES CEDEX info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76
Dates de formation	Du 10 au 12/05/2023
Modalité et délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant admission. Accès : 2 à 6 semaines avant le démarrage
Accessibilité PSH	Locaux et formations accessibles (Etude préalable avec le référent)

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

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 – 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. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – CUISINER LE SARRASIN- 21 h 00 – 3 jours

LES NOTIONS : connaissance du sarrasin sous plusieurs formes

- Pour séduire sa clientèle par l'originalité des propositions
- Pour répondre à une demande actuelle, se réinventer et s'approprier le produit

LES REALISATIONS :

- Blinis à l'ancienne, recette authentique au blé noir,
- Risotto de sarrasin aux oignons nouveaux,
- Noix de St Jacques rôties, butternut, Crumble de sarrasin et champignons,
- Chou-fleur farci au sarrasin en croute,
- Pesk ha Farz
- Tarte sablée sucrée au sarrasin (fromage frais, miel de sarrasin et fenouil)
- Dessert autour d'un croustillant blé noir,
- Finger moelleux au sarrasin
- Pain d'épices au blé noir

GARNITURES ÉLABORÉES À BASE DE :

- Légumes,
- Tendances végétarienne, vegan, produits et association Terre mer

LES PRÉSENTATIONS

- Les volumes
- Les associations de couleurs.
- Les dispositions sur assiette ou autre contenant adapté.

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER ET CUISINIER

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 – 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. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

ORGANISATION DE LA FORMATION

1^{er} jour

9h00 - Accueil café, Présentation de l'EMC², 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 - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Réalisation d'une pâte à l'ancienne, de blinis au sarrasin (fermentation 12h)
- ✓ Appréhender les recettes à venir
- ✓ Préparation et mise en place des réalisations
- ✓ Cuissons diverses, fingers + crémeux sarrasin et chocolat

16 h : Remise en état des locaux

- Débriefing de la journée, Questions/réponses, Présentation de la journée du lendemain.

2^{ème} jour

• **8h30**- Accueil et début de l'activité - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Réalisation chou-fleur en croute.
- ✓ Réalisation et fonçage de la pâte brisée sarrasin.
- ✓ Réalisation finition pâte blinis de blé noir et cuisson.
- ✓ Préparation de la mise en place du Pesk Ha Farz

15h30 : Remise en état des locaux.

- Débriefing de la journée, Explications des recettes réalisées, Présentation de la journée du lendemain.

3^{ème} jour

• **8h30** - Accueil et début de l'activité - **Déjeuner 12h30.**

- ✓ - Préparation et réalisation des pâtisseries, montage, dressage
- ✓ Finaliser la recette du Pesk Ha Farz
- ✓ Anticiper le déjeuner, réalisation risotto sarrasin et saint jacques

• **15h : Remise en état des locaux**

- Débriefing de la journée
- Bilan de fin de formation.

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

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