



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **CUISINER SANS GLUTEN** » 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 ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 CUISINER SANS GLUTEN - 21 h 00 – 3 jours
Objectifs	<p>La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de menus sans gluten.</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 du laboratoire mixte cuisine • Comprendre la nécessité de proposer une offre sans gluten. • Identifier les aliments sans gluten • Réaliser des recettes sans gluten • 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	<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. Support 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 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 mercredi 24 au vendredi 26 mai 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)

PROGRAMME DETAILLE – Formation CUISINER SANS GLUTEN- 21 h 00 – 3 jours

LES NOTIONS : connaissance de la cuisine sans gluten et de la maladie cœliaque

- Pour avoir une proposition culinaire correspondant aux personnes cœliaques et aux personnes qui souhaitent supprimer le gluten de leur alimentation
- Pour répondre à une demande actuelle, se réinventer et s'approprier différents produits

LES REALISATIONS :

- Pâte brisée sucrée sans gluten.
- Shortbread
- Mille feuilles croustillant crème citron ciboulette
- Pâtons de froment et sarrasin
- Cake lardons-fromage
- Risotto de kacha végétarien.
- Gaufres de Liège sans gluten.
- Beignet de gambas Mam-Goz.
- Cheese-cake à la framboise
- Mille-feuille croustillant crème citron-ciboulette
- Scones au fromage
- Pain sans gluten
- Salade fraîcheur au Quinoa
- Cookies
- Crêpes sans gluten, caramel au beurre salé
- Tartine mascarpone/parmesan
- Salade de pois chiches libanais,
- Galette de blé noir aux petits légumes.
- Pâtes au sarrasin/maïs.

LES PRÉSENTATIONS

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

ORGANISATION DE LA FORMATION

Jour 1 : 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 tenu.

10h30 : début de l'activité.

- Pâte brisée sucrée sans gluten.
- Shortbread
- Mille feuilles croustillant crème citron ciboulette
- Pâtons de froment et sarrasin
- Cake lardons-fromage
- Mise en place jour 2

16 h : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 2 :

8h30 : début de l'activité.

- Risotto de kacha végétarien.
- Gaufres de Liège sans gluten.
- Beignet de gambas Mam-Goz.
- Cheese-cake à la framboise
- Mille-feuille croustillant crème citron-ciboulette
- Scones au fromage
- Pain sans gluten
- Salade fraîcheur au Quinoa.

16 h : Remise en état des locaux.

Débriefing de la journée, explications des recettes réalisées et des recettes du lendemain.

Jour 3 :

8h30 : début de l'activité.

- Cookies
- Crêpes sans gluten, caramel au beurre salé
- Tartine mascarpone/parmesan
- Salade de pois chiches libanais,
- Galette de blé noir aux petits légumes.
- Pates au sarrasin/maïs.
- Quatre quarts aux pommes.

15h : Remise en état des locaux

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