

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](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr)

**EMC<sup>2</sup> 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](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.S au Capital de 40 000 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation CREPIER</b>
<b>Objectifs</b>	<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"> <li>• Maîtriser l'environnement de formation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire crêperie</li> <li>• Réaliser les pâtons de blé noir et de froment</li> <li>• Effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières</li> <li>• Réaliser les recettes de garnitures</li> <li>• Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration</li> <li>• Effectuer une mise en place efficace</li> <li>• Approfondir des techniques spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées</li> <li>• Réaliser un service en crêperie</li> <li>• Comprendre les notions essentielles à l'installation en crêperie</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	70 heures -10 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	<p><u>1<sup>ère</sup> semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 &amp; 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2<sup>ème</sup> semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 &amp; 12h00-16h30</p>
<b>Prérequis</b>	Pas de pré-requis
<b>Public</b>	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	10 (mini : 4 – maxi : 12)
<b>Méthode pédagogique / modalité d'évaluation</b>	<p><b>Moyens</b> : 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><b>Méthodes d'apprentissage</b> : 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><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 situation 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 en restauration-crêperie et 1 « restaurant »
<b>Validation de la formation</b>	Attestation de formation
<b>Modalité et délai d'accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage toutes les 2 semaines
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
<b>Tarif</b>	2 150,00 € TTC – TVA 20% : 358,33 € - 1 791,67 € 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](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.S au Capital de 40 000 €

**PROGRAMME DETAILLE – Formation CREPIER - 70 h 00 – 10 jours****1<sup>ÈRE</sup> 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

**EMC<sup>2</sup> 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](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.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 CREPERIE 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<sup>ère</sup> semaine et 5 h en 2<sup>ème</sup> 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.).

## **EMC<sup>2</sup> 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](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.S au Capital de 40 000 €

## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 1er semestre 2023

JANVIER		FEVRIER		MARS			AVRIL		MAI			JUIN							
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 3					
1	Férié	Férié	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	1	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl		1			1	Férié	Férié	Férié	1	Crêpier	Pâtes Fraîches	
2					2				2			2	Crêpier 1ère semaine	Tendance Snacking	GAUFRES W	2			
3					3				3	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	3				3			
4					4				4			4				4			
5					5				5			5				5	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	
6					6				6			6				6			
7			Crêpier 1ère semaine		7	Crêpier 1ère semaine	PERF. CRÊPIER		7			7				7			
8					8				8			8	Férié	Férié	Férié	8			
9				QUICHERIE TARTERIE	9				9			9				9			
10	Crêpier 1ère semaine				10				10	Férié	Férié	10	Crêpier 2ème semaine	la cuisine du sarrasin		10			
11		Snacking Breizh			11				11			11				11			
12					12				12	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	12				12			
13			Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	13	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine		13			13				13	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	
14					14				14			14				14			
15					15				15			15	Crêpier 1ère semaine	Salades & poke-bowl	GAUFRES W	15			GAUFRES
16	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine			16				16			16				16			
17					17				17	Crêpier 1ère semaine		17				17			
18					18				18			18	Férié	Férié	Férié	18			
19					19				19			19				19			
20					20				20			20				20	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE	
21			Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	21	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	GAUFRES W	21			21				21			Snacking Breizh
22					22				22			22				22			
23					23				23			23	Crêpier 2ème semaine			23			
24	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine			24				24			24				24			
25					25				25	Crêpier 2ème semaine		25				25			
26					26				26			26				26			
27					27				27			27				27	Crêpier 1ère semaine		
28					28				28			28				28			
29					29				29			29	Férié	Férié	Férié	29		QUICHERIE TARTERIE	
30	2ème S				30	Crêpier 2ème semaine	BASES CUISINE EN CRÊPERIE		30			30	Crêpier 1ère S			30			
31					31				31			31				31			

Week-end Ferie

21/11/2022

### EMC<sup>2</sup> ECOLE MAITRE 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](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.S au Capital de 40 000 €

## EMC<sup>2</sup> Calendrier des formations - 2ème semestre 2023

JUILLET		AOUT		SEPTEMBRE			OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE				
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 3	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2			
		1	Crêpier 2ème semaine				1		1	Férié	Ferie	1			
		2					2		2	Crêpier 1ère S		2			
		3					3	Crêpier 1ère semaine	PERF. CRÊPIER			3			
4	Crêpier 2ème semaine	4					4								
5	GAUFRES	5			5	Crêpier 1ère semaine	5	Pizzaïolo 2ème semaine			5	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine		
6		6			6		6			6	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine			
7		7			7		7			7	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine			
8		8			8		8			8					
9		9			9		9			9					
10		10			10		10	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	10					
11	Crêpier 1ère semaine	11			11	Crêpier 2ème semaine	11			11	Férié	Ferie	11	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine
12		12			12		12			12			12		
13		13			13		13			13	Crêpier 1ère semaine		13		
14	Férié	14			14	Crêpier 2ème semaine	14	Tendance Snacking	GAUFRES	14			14	Crêpier 1ère semaine	
15		15	Ferie	Ferie	15		15			15			15		
16		16			16		16			16	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine	16		
17		17			17		17			17			17		
18	Crêpier 2ème semaine	18			18	Crêpier 1ère semaine	18			18			18		
19		19			19		19			19			19	Crêpier 2ème semaine	
20		20			20		20			20	Crêpier 2ème semaine		20		QUICHERIE TARTERIE
21		21	Crêpier 1ère semaine		21		21			21			21		
22		22			22		22			22	Crêpier 2ème semaine	PÂTES FRAICHES	22		
23		23			23		23			23			23		
24		24			24		24	Crêpier 2ème semaine	BASES CUISINE	24			24		
25	Crêpier 1ère semaine	25			25		25								
26		26			26	Crêpier 2ème semaine	26			26			26	Ferie	Ferie
27		27			27		27			27			27		
28		28	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	28		28			28	Crêpier 1ère semaine	Snacking Breizh	28		
29		29			29		29			29			29		
30		30			30		30			30			30		
31		31			31		31	Crêpier 1ère S		31			31		