

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	2 150,00 € 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 – 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 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^{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 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 €

EMC² 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	1 Crêpier	1 Crêpier	1 Crêpier	1 Salades &	1		1 Férié	1 Férié	1 Férié	1 Crêpier		
2			2 2ème semaine	2 2ème semaine	2 2ème semaine	2 poke-bowl	2		2 Crêpier	2 Tendance	2 GAUFRES	2 Crêpier		
3			3 semaine	3 semaine	3 semaine	3	3	3 Crêpier	3 1ère semaine	3 Snacking	3 GAUFRES	3		
4							4	4 Crêpier	4 1ère semaine	4 Pizzaiolo	4 W	4		
5							5	5 Crêpier	5 1ère semaine	5 Pizzaiolo	5	5 Crêpier	5 Pizzaiolo	
6							6	6 Crêpier	6 1ère semaine	6	6	6 Crêpier	6 Pizzaiolo	
7			7 Crêpier	7 Crêpier	7 Crêpier	7 PERF.	7	7	7	7	7	7 Crêpier	7 Pizzaiolo	
8			8 1ère semaine	8 1ère semaine	8 1ère semaine	8 CRÊPIER	8	8	8 Férié	8 Férié	8 Férié	8 Crêpier	8 Pizzaiolo	
9			9 semaine	9 QUICHERIE	9 semaine	9 TARTERIE	9	9	9	9	9	9	9	
10	Crêpier		10	10	10		10	10 Férié	10 Férié	10 Crêpier	10	10	10	
11	1ère semaine		11	11	11		11	11 Crêpier	11	11	11	11	11	
12	Snacking		12	12	12		12	12 2ème semaine	12 Snacking	12	12	12	12	
13	Breizh		13	13	13		13	13 Crêpier	13 Breizh	13	13	13 Crêpier	13 Pizzaiolo	
14			14 Crêpier	14 Pizzaiolo	14 Crêpier	14 Pizzaiolo	14	14	14	14	14	14 Crêpier	14 Pizzaiolo	
15			15 2ème semaine	15 1ère semaine	15 2ème semaine	15 1ère semaine	15	15	15 Crêpier	15 Salades &	15	15 Crêpier	15 Pizzaiolo	15 GAUFRES
16			16 semaine	16 semaine	16 semaine	16 semaine	16	16	16 1ère semaine	16 poke-bowl	16	16	16	16 W
17	Crêpier	Pizzaiolo	17	17	17		17	17 Crêpier	17	17	17	17	17	
18	2ème semaine	1ère semaine	18	18	18		18	18 Crêpier	18	18 Férié	18 Férié	18 Férié	18	
19			19	19	19		19	19 1ère semaine	19	19	19	19	19	
20			20	20	20	20 GAUFRES	20	20	20	20	20	20 Crêpier	20 CREPES	
21			21 Crêpier	21 Pizzaiolo	21 Crêpier	21 Pizzaiolo	21	21	21	21	21	21 Crêpier	21 DU	
22			22 1ère semaine	22 2ème semaine	22 1ère semaine	22 2ème semaine	22	22	22	22	22	22 2ème semaine	22 MONDE	22 Snacking
23			23 semaine	23 semaine	23 semaine	23 semaine	23	23	23 Crêpier	23	23	23	23	23 Breizh
24	Crêpier	Pizzaiolo	24	24	24		24	24 Crêpier	24	24	24	24	24	
25	1ère semaine	2ème semaine	25	25	25		25	25 Crêpier	25	25	25	25	25	
26			26	26	26		26	26 2ème semaine	26	26	26	26	26	
27			27	27	27		27	27	27	27	27	27	27	
28			28 2ème S	28	28 Crêpier	28 BASES	28	28	28	28	28	28	28 Crêpier	
29			29	29	29 2ème semaine	29 CUISINE	29	29	29	29	29	29	29 semaine	
30			30	30	30	30 CRÊPERIE	30	30	30	30	30	30	30	
31	2ème S		31	31	31		31	31	31 Crêpier	31	31	31	31 1ère S	

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2023

JUILLET		AOÛT		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		1		1			1		1	<i>Ferie</i>	<i>Ferie</i>	1	
2		2	Crêpier 2ème semaine	2			2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 1ère S		2	
3		3		3			3		3			3	
4	Crêpier 2ème semaine	4		4	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 2ème semaine	4		4			4	Crêpier 2ème semaine
5	GAUFRES w	5		5			5		5			5	Pizzaïolo 1ère semaine
6		6		6			6		6			6	
7		7		7			7		7	Crêpier 2ème semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	7	
8		8		8			8		8			8	
9		9		9			9		9			9	
10		10		10			10	Crêpier 2ème semaine	10	Pizzaïolo 1ère semaine		10	
11	Crêpier 1ère semaine	11		11	Crêpier 2ème semaine		11		11	<i>Ferie</i>	<i>Ferie</i>	11	Crêpier 1ère semaine
12		12		12		GAUFRES w	12		12			12	Pizzaïolo 2ème semaine
13		13		13	Tendance Snacking		13		13			13	
14	<i>Ferie</i>	14		14			14		14	Crêpier 1ère semaine	<i>Rennes Métropole</i>	14	
15		15	<i>Ferie</i>	15	<i>Ferie</i>		15		15			15	
16		16		16			16	Crêpier 1ère semaine	16	Pizzaïolo 2ème semaine		16	
17		17		17			17		17			17	
18	Crêpier 2ème semaine	18		18	Crêpier 1ère semaine	Pizzaïolo 1ère semaine	18		18			18	<i>Rennes Métropole</i>
19		19		19			19		19			19	Crêpier 2ème semaine
20		20		20			20		20	<i>Rennes Métropole</i>		20	GAUFRES Thomas
21		21	Crêpier 1ère semaine	21			21		21	Crêpier 2ème semaine		21	
22		22		22			22		22			22	
23		23		23			23		23			23	
24		24		24			24	Crêpier 2ème semaine	24			24	
25	Crêpier 1ère semaine	25		25	<i>Rennes Métropole</i>		25		25			25	<i>Ferie</i>
26		26		26			26		26			26	<i>Ferie</i>
27		27		27	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	27		27			27	
28		28		28			28		28			28	
29		29	Crêpier 2ème semaine	29	Pizzaïolo 1ère semaine		29		29	Crêpier 1ère semaine	Snacking Breizh	29	
30		30		30			30		30	<i>Rennes Métropole</i>		30	
31		31	GAUFRES w	31			31	Crêpier 1ère S	31			31	