

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

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 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	
		1		1		1		1	Ferie	Ferie	1	
		2	Crêpier 2ème semaine	2		2	Crêpier 1ère semaine	2	Crêpier 1ère S		2	
		3		3		3		3			3	
4	Crêpier 2ème semaine	4		4	Crêpier 1ère semaine	4		4			4	Crêpier 2ème semaine
5	GAUFRES w	5		5		5		5			5	Pizzaiolo 1ère semaine
6		6		6		6		6			6	
7		7		7		7		7	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	7	
8		8		8		8		8			8	
9		9		9		9		9			9	
10		10		10		10	Crêpier 2ème semaine	10			10	
11	Crêpier 1ère semaine	11		11	Crêpier 2ème semaine	11		11	Ferie	Ferie	11	Crêpier 1ère semaine
12		12		12		12	GAUFRES w	12			12	Pizzaiolo 2ème semaine
13		13		13	Crêpier 1ère semaine	13		13			13	
14	Ferie	14		14		14		14	Crêpier 1ère semaine	Rennes Métropole	14	
15		15	Ferie	15	Ferie	15		15			15	
16		16		16		16		16			16	
17		17		17		17	Crêpier 1ère semaine	17			17	
18	Crêpier 2ème semaine	18		18	Crêpier 1ère semaine	18		18			18	Rennes Métropole
19		19		19		19	Pizzaiolo 1ère semaine	19			19	Crêpier 2ème semaine
20		20		20		20		20			20	
21		21	Crêpier 1ère semaine	21		21		21	Crêpier 2ème semaine	Rennes Métropole	21	GAUFRES Thomas
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		25		25	BASES CUISINE		25	Ferie
26		26		26	Crêpier 2ème semaine	26		26		Snacking Breizh	26	Ferie
27		27		27		27		27			27	
28		28		28		28	Salades & poke-bowl	28			28	
29		29	Crêpier 2ème semaine	29		29		29			29	
30		30		30		30		30			30	
31		31	GAUFRES w	31		31	Crêpier 1ère S	31		Rennes Métropole	31	