



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## Formation « SNACKING-BREIZH »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « **SNACKING-BREIZH** » 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](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://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](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. au Capital de 40 000 €





ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

## PROGRAMME DETAILLE – Formation SNACKING-BREIZH - 21 h 00 – 3 jours

### Jour 1 : 9h – 13h et 14h 17h

Accueil administratif, présentation de l'EMC<sup>2</sup>, tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation), présentation de la formation et du livret de recettes. Présentation des différentes manières de travailler le blé noir (kacha, chapelure, farine, chips de galettes, etc) et des techniques de cuisson qui lui sont associées.

Visite des locaux, présentation de la cuisine et de son organisation.

Réalisation « froment de classique » du « froment Carhaix » et d'une pâte de blé noir.

Tournage des pâtes de froment et du pâton de Blé Noir.

Démarrage de la pâte à pain de mie et réalisation :

- Du Millefeuille de saumon et crème et du Wraps de saumon et crème.
- Des Roulés de galette au beurre de saumon.
- Des rouleaux de printemps végétarien en galette.
- Des crumbles de sarrasin et des chipetouzes.

Remise en état des locaux.

### Jour 2 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

Réalisation de la pâte à Brioche.

Cuisson du pain de mie et réalisation :

- Des blinis de blé noir et des Ravioles de saumon.
- Des Samossas de petits légumes aux herbes.
- Du tartare de dinde snacké.
- Des Mini-burgers.

Réalisation des sauces associées :

- Pistou.
- Miel, huile d'olive, jus citron vert.
- Jus de pommes, gingembre, vinaigre de cidre.
- Jus d'orange, sauce soja sucrée, vinaigre de riz, citron vert.

Présentation des différentes réalisations et réalisation du :

- Mille-feuille de fruit de saison.
- Mille-feuille de crêpe dentelle.

Remise en état des locaux.

### Jour 3 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

Réalisation :

- Des Chips de galette et des Beignets de gambas au blé noir.
- Du Sandwich de sarrasin.
- Des Tartines de sarrasin aux légumes.

Présentation des différentes réalisations et préparation :

- Des Beignets de blé noir à la pomme
- Des Crépioux
- Des Samossas sucrées.

Remise en état des locaux et fin de formation.

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