

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 GALETTES (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 - 2ème semestre 2023

SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE		
LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1	LABO 2	LABO 1		LABO 2
		1		1	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	1	
		2		2	Crêpier		2	
		3		3	1ère S		3	
		4		4			4	
Crêpier		5		5			5	Crêpier
1ère		6		6			6	Pizzaiolo
semaine		7		7	Crêpier	Pizzaiolo	7	semaine
		8		8	2ème	1ère	8	
		9		9	semaine	semaine	9	
		10		10			10	
		11		11	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>	11	
Crêpier	GAUFRES	12		12			12	Crêpier
2ème	W	13		13		<i>Rennes</i>	13	Pizzaiolo
semaine		14		14	Crêpier	<i>Métropole</i>	14	semaine
		15		15	1ère		15	
		16		16	semaine		16	
		17		17			17	
		18	Crêpier	18			18	<i>Rennes</i>
		19	1ère	19			19	<i>Métropole</i>
Crêpier		20	semaine	20			20	Crêpier
1ère		21		21	Crêpier	<i>Rennes</i>	21	2ème
semaine		22		22	2ème	<i>Métropole</i>	22	semaine
		23		23			23	GAUFRES
		24		24			24	Thomas
		25	Crêpier	25			25	
	<i>Rennes</i>	26	2ème	26			26	<i>Férié</i>
Crêpier	<i>Métropole</i>	27	semaine	27			27	<i>Férié</i>
2ème		28		28	Crêpier		28	<i>Férié</i>
semaine	Salades &	29		29	1ère		29	<i>Férié</i>
	poke-	30		30	semaine		30	
	bowl	31	Crêpier	31			31	
			1ère S					

EMC² Calendrier des formations - 1er semestre 2024

JANVIER		FEVRIER			MARS			AVRIL		MAI		JUIN	
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	Ferie	Ferie
2		2			2			2			2	2ème semaine	
3		3			3			3	GAUFRES W	Pizzaiolo 2ème semaine	3		
4		4			4			4			4	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 35H
5		5			5	Crêpier 1ère semaine		5			5		
6		6	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	6		GAUFRES W	6			6		
7		7			7			7			7		
8		8			8			8	Crêpier 1ère semaine		8	Ferie	Ferie
9	Crêpier 1ère semaine	9			9			9			9	Ferie	Ferie
10		10			10			10			10		
11		11			11			11	Crêpier 1ère semaine		11		
12		12			12	Crêpier 2ème semaine	PERF. CRÊPIER	12			12	Crêpier 1ère semaine	
13		13	Crêpier 2ème semaine		13			13			13		GAUFRES W
14		14		Salades & poke-bowl	14			14			14	Crêpier 1ère semaine	
15		15		GAUFRES W	15			15			15		
16	Crêpier 2ème semaine	16			16			16	Crêpier 2ème semaine		16		
17		17			17			17		Salades & poke-bowl	17		
18	GAUFRES Thomas	18			18	Crêpier 1ère semaine		18			18	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE
19		19	Crêpier 1ère semaine		19			19			19		
20		20			20			20			20	Ferie	Ferie
21		21			21			21			21		
22		22			22			22	Crêpier 2ème semaine	Quicherie Tarterie W	22	Crêpier 1ère semaine	
23	Crêpier 1ère semaine	23			23			23			23	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh
24		24			24			24	Crêpier 1ère semaine		24		
25	Snacking Breizh	25			25	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	25			25		
26		26	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	26	Crêpier 2ème semaine		26			26	Crêpier 1ère semaine	
27		27			27			27			27		
28		28		Quicherie Tarterie W	28			28			28	Crêpier 1ère semaine	
29	Crêpier 2ème semaine	29			29			29	Crêpier 2ème semaine		29		
30	Pizzaiolo 1ère semaine	30			30			30			30		
31		31			31			31			31		

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2024

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		1	Ferie	Ferie	1	
2	Crêpier 2ème semaine			2	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	2	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	2	Crêpier 1ère semaine	
3				3			3			3		
4	GAUFRES W			4			4			4	Crêpier 1ère semaine	
5				5			5			5	Crêpier 1ère semaine	
6				6			6			6		
7				7			7			7	GAUFRES W	
8				8			8	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine	8		
9	Crêpier 1ère semaine			9	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	9			9	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 35H
10				10			10			10		
11				11			11			11	Ferie	Ferie
12				12			12			12	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine
13				13			13			13		
14	Ferie	Ferie		14			14	Crêpier 2ème semaine	PERF. CRÊPIER	14		
15			Ferie	15			15			15		
16	Crêpier 2ème semaine			16	Crêpier 1ère semaine	Quicherie Tarterie W	16	Crêpier 1ère semaine		16	Crêpier 35 H	CREPES DU MONDE
17	Snacking Breizh			17			17			17		
18				18			18			18	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 2ème semaine
19				19	Crêpier 1ère semaine		19			19		
20				20	Crêpier 1ère semaine		20			20		
21				21			21	Crêpier 1ère semaine	GAUFRES W	21		
22				22			22			22		
23	Crêpier 1ère semaine			23	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	23			23		
24				24			24			24		
25				25			25			25	Ferie	Ferie
26				26	Crêpier 2ème semaine		26			26		
27				27	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	27	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	27		
28				28			28			28		
29	Crêpier 2ème semaine			29			29	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	29		
30				30			30			30		
31				31			31			31		