



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Formation « QUICHERIE TARTERIE »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « QUICHERIE TARTERIE » 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

Site internet : 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 – 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 QUICHERIE-TARTERIE - 21 h 00 – 3 jours
Objectifs	<p>La formation doit permettre d'acquérir les techniques de réalisation des différentes quiches, tartes et tourtes au programme.</p> <p>A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser leur environnement de formation• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine• Réaliser les différentes pâtes à tartes, tourtes et quiches• Adapter le mode de cuisson en fonction des pâtes• Cuisiner les garnitures salées et sucrées• Dresser les assiettes en fonction de la garniture (salée ou sucrée)
Durée de la formation	21 heures - 3 jours – formation de groupe
Horaires	Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00, Jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
Prérequis	Pas de prérequis
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	<p>Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. 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 : 1 dossier pédagogique.</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
Validation de la formation	Attestation de formation
Tarif	868,33 € HT – TVA 20% : 173,67 € - 1 042,00 € TTC
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES info@ecole-maitre-crepier.com – 02.99.34.86.76
Dates de formation	2024 : du 22 au 24/04 – du 18 au 20/09
Délai d'accès	Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage
Accessibilité PSH	Locaux et cours accessibles (étude préalable avec le référent)

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 – 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 QUICHERIE-TARTERIE - 21 h 00 – 3 jours

LES PATES TRAITEURS

- A foncer
- Brisée salée
- A brioche traiteur
- Feuilletée salée

LES PATES PATISSIERES

- Brisée sucrée
- Sucrée
- Feuilletée sucrée

LES QUICHES

Originaires de Lorraine, le mot « Quiche » vient de l'allemand « Kuchen » signifiant « gâteau salé ». En effet, il s'agit bien d'une tarte salée composée originellement de lardons et d'un appareil à crème prise salée, appelé « Migaine ». De nos jours, la quiche a évolué et peut être réalisée avec beaucoup de variantes. Sa texture se doit d'être « chevelotte », c'est-à-dire onctueuse et « tremblotante ».

LES TOURTES SALEES

Extrapolation des précédentes quiches, les tourtes salées sont des réalisations comprenant deux épaisseurs de pâtes fourrées de leurs garnitures respectives. Les tourtes sont des produits plus récents qui correspondent à la nouvelle demande de la clientèle, toujours à la recherche de la nouveauté.

LES CROUSTADES SALEES

Préparées le plus souvent en portions individuelles, les croustades salées sont des réalisations comprenant une partie plus importante de pâte.

LES TARTES SALEES

Ce sont des produits dérivés des quiches.

LES TARTES SUCREES

Des plus simples aux plus sophistiquées, des plus classiques aux plus fines, des plus sobres aux plus décorées, les tartes de la gamme « Pâtisserie » se diversifient d'année en année. Il reste les tartes classiques qui feront toujours la réputation de la pâtisserie d'aujourd'hui.

DEROULEMENT DE LA FORMATION :

Jour 1 : 9h – 13h et 14h - 17h

- Présentation
- Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation
- Objectif de la formation : découvrir les procédés de fabrication (à la main, au batteur mélangeur, au coupeur), les différentes pâtes, les différentes garnitures possible
- Les modes de cuisson (à blanc ou en direct)
- Les différents moules utilisables
- Les différences entre tartes, quiches, tourte et croustades, en salé et sucré.
- Mise en tenue et Visite des locaux
- Début des mises en place des différentes pâtes prévues au programme : feuilletage, pâte à foncer, pâte sucrée, brioche.
- Déjeuner
- Finition des mises en place des différentes pâtes
- Tarte normande au calvados
- Tarte Alsacienne en migaine vanillée
- Tarte aux pommes, classique et tatin.

Jour 2 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

- Tarte salée tomates basilic
- Quiche Lorraine
- Tarte salée Italienne au poulet et tomates confites.
- Quiche aux gésiers confits et cèpes.
- Tarte Bourdaloue
- Flan Parisien

Jour 3 : 8h30 – 13h et 14h – 16h30

- Tarte océane aux fruits de mer et aux crevettes roses
- Croustade salée au jambon de Bayonne, chorizo et ratatouille
- Croustade périgourdine aux champignons et échalotes
- Tourte savoyarde
- Optimisation des rognures salées ou sucrées

A la fin de chaque journée :

Remise en état des locaux et matériels,

Bilan en commun et en individuel, remédiations à apporter

Débriefing de la journée