

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 3500 RENNES

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	<p>1 075,00 € TTC – TVA 20% : 179,17 € - 895,83 € HT (1 semaine 35h)</p> <p>2 150,00 € TTC – TVA 20% : 358,33 € - 1 791,67 € HT (2 semaines -70 h)</p>

EMC² ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 3500 RENNES

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

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 3500 RENNES

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 2025

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

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2025

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