Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation **« CRÊPES DU MONDE »** 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:

Sophie HAMON - Florence NIRENNOLD

Téléphone : 02.99.34.86.76 – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

Site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr

Intitulé	Formation CRÊPES DU MONDE – 35 heures
Objectifs	La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de "crêpes du monde" A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : • Maîtriser l'environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine • Connaître les origines et les usages des différentes farines • Réaliser des recettes traditionnelles du continent africain • Réaliser des recettes traditionnelles du continent américain • Réaliser des recettes traditionnelles du continent asiatique • Réaliser des recettes traditionnelles du continent européen • Réaliser les garnitures et sauces d'accompagnement
Durée de la formation	35 heures -5 jours – formation de groupe
Horaires	Lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)
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	**Moyens :** Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d'un écran tactile. **Méthodes d'apprentissage :** formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratique en plateau technique. Travaux en face à face pédagogique constant. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Support remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique. 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. Modalité d'évaluation : mise en pratique tout au long de la formation. Fiche d'auto évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé et formé à la pédagogie pour adulte
Validation de la formation	Attestation de formation
Lieux, contact	EMC² 8 rue J. Maillard de la Gournerie 35000 RENNES info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76
Hébergement	Liste sur demande
Dates de formation	du lundi 4 au jeudi 7 mai 2026 du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026
Modalité et délai d'accès	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. 1 formation par an.
Accessibilité aux PSH	Locaux et cours accessibles (Etude préalable avec le référent handicap)
Tarif	1 453,33 € HT – TVA 20% : 290,67 € - 1 744,00 €TTC

PROGRAMME DETAILLE – Formation CRÊPES DU MONDE - 35 h 00 – 5 jours

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION (le lundi de 13h30 à 17h30)

- Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation
- Visite des locaux
- Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel

Chaque jour, les stagiaires sont amenés à réaliser plusieurs spécialités salées et sucrées ainsi que les garnitures typiques associées. Dressage et dégustation des préparations.

AFRIQUE

- Beghrir marocain
- Brick à l'oeuf

AMÉRIQUE

- Tortillas, tacos et fajitas d'Amérique Centrale et du Sud
- Pancakes et leurs dérivés

ASIE

- Galettes de riz et leurs diverses applications (pâtés impériaux, nems…)
- Galettes japonaises aux légumes (Okonomiyaki)
- Crêpes vietnamiennes (Banh Xéo)
- Galettes de farine complète (Chapatis)

EUROPE

- Petites galettes grecques au yaourt
- Palatschinkens d'Autriche
- Crespelles d'Italie

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 35000 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 €

ORGANISATION DE LA FORMATION CREPES DU MONDE

Lundi : 13 h 30 – 17 h 30

- Accueil administratif, tour de table des projets, présentation de l'EMC². Présentation de la formation, des recettes du livret et des produits spécifiques à la formation
- Visite des locaux et explicatif de l'organisation des cuisines
- Réalisation de la pâte à Chapatis

Mardi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 30

- Réalisation des Banh Xeo (pâte et garniture)
- Réalisation de la garniture des Chapatis et montage en Raviolis
- Réalisation et cuisson de la pâte à blinis
- Réalisation de la sauce nem et Nuoc Cham
- Cuisson des Banh Xeo en raviolis
- Réalisation de la pâte à Beghrir
- Cuisson et dégustation des Beghrir de façon traditionnelle (huile d'olive, beurre, miel et thé à la menthe)
- Réalisation de la garniture des nems et des Spring Roll

Mercredi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 30

- Réalisation des Nems et des Spring Roll
- Réalisation de la garniture Bricks marocaines
- Cuisson des Nems et Bricks
- Réalisation de la pâte à pancakes et des garnitures associées (Sirop érable, Chantilly, etc)
- Préparation de la fondue de tomate pour le lendemain

Jeudi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 17 h 30

- Réalisation de la pâte et cuisson des Crespelles
- Réalisation de la garniture des Crespelles et montage
- Réalisation de la pâte à Fajitas et cuisson sur le billig
- Réalisation des garnitures à Fajitas
- Réalisation des Galettes grecque et de la crème citron

Vendredi : 8 h 30 – 12 h 30 & 13 h 30 – 16 h 30

- Réalisation de la garniture des Okonomiyaki
- Réalisation de la pâte à Tacos et cuisson
- Réalisation garniture à Tacos façon chili con carne
- Réalisation de la pâte Okonomiyaki et cuisson
- Réalisation des Palatschinken. Dressage avec de la mousse d'amande et cerises amarena