

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 France Travail. 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 ou Florence

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

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

Intitulé	Formation SNACKING BREIZH – 21 heures
Objectifs	La formation doit permettre d'acquérir des techniques nécessaires à la réalisation de préparations de type snacking à base de blé noir et de de froment. A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de : • Maîtriser leur environnement de formation • Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine • Réaliser les différentes pâtes • Adapter les modes de cuisson en fonctions des préparations • Cuisiner les recettes et les sauces d'accompagnements • Dresser les assiettes et les buffets de présentation
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 en crêperie, 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 pratiques en plateau technique. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Support remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique. <u>Méthode</u> : 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. <u>Modalité d'évaluation</u> : 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.
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé
Validation de la formation	Attestation de formation
Tarif	1 042,00 € TTC – TVA 20% : 173,67 € - 868,33 € HT
Dates de formation	• Du mardi 23 au jeudi 25 juin 2026 • Du mardi 3 au jeudi 5 novembre 2026
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie - 35039 RENNES CEDEX info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76
Délai d'accès	Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage
Accessibilité d'accès	Locaux et formation accessibles (Etude de préalable avec le référent)

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES

Tél. : 02.99.34.86.76 – 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. au Capital de 40 000 €

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

Jour 1 : 9h – 13h et 14h 17h

Accueil administratif, présentation de l'EMC², 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 Crépiaux
- Des Samossas sucrés.

Remise en état des locaux et fin de formation.