

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique au Métier de « **CRÊPIER** » 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 (demandeurs d'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 ou Sophie

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

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

Intitulé	Formation CREPIER
Objectifs	La formation doit permettre de maîtriser les compétences nécessaires au métier de Crêpier en restauration commerciale. A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : • 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	<u>1^{ère} semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi) <u>2^{ème} semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 & 12h00-16h30
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	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. 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. 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 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 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	1 075,00 € TTC – TVA 20% : 179,17 € - 895,83 € HT (1 semaine 35h) 2 150,00 € TTC – TVA 20% : 358,33 € - 1 791,67 € HT (2 semaines -70 h)

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, Crêpioux, 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 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 €

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 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 2026

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

EMC² Calendrier des formations - 2ème semestre 2026

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