

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 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](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

Site internet : [www.ecole-maitre-crepier.fr](http://www.ecole-maitre-crepier.fr)

**EMC<sup>2</sup> 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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €

<b>Intitulé</b>	<b>Formation CREPIER</b>
<b>Objectifs</b>	<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"> <li>• Maîtriser l'environnement de formation</li> <li>• Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire crêperie</li> <li>• Réaliser les pâtons de blé noir et de froment</li> <li>• Effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières</li> <li>• Réaliser les recettes de garnitures</li> <li>• Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration</li> <li>• Effectuer une mise en place efficace</li> <li>• Approfondir des techniques spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées</li> <li>• Réaliser un service en crêperie</li> <li>• Comprendre les notions essentielles à l'installation en crêperie</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	70 heures -10 jours – formation de groupe
<b>Horaires</b>	<p><u>1<sup>ère</sup> semaine</u> : lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 &amp; 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)</p> <p><u>2<sup>ème</sup> semaine</u> : du lundi au vendredi : 8h30-11h00 &amp; 12h00-16h30</p>
<b>Prérequis</b>	Pas de pré-requis
<b>Public</b>	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
<b>Nombre de stagiaire</b>	10 (mini : 4 – maxi : 12)
<b>Méthode pédagogique / modalité d'évaluation</b>	<p><b>Moyens</b> : 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><b>Méthodes d'apprentissage</b> : 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><b>Méthode</b> : 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><b>Modalité d'évaluation</b> : 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>
<b>Encadrement</b>	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-crêperie et 1 « restaurant »
<b>Validation de la formation</b>	Attestation de formation
<b>Modalité et délai d'accès</b>	Entretien téléphonique ou physique avant l'admission. Démarrage toutes les 2 semaines
<b>Accessibilité aux PSH</b>	Locaux et formations ouverts (Etude préalable avec le référent)
<b>Tarif</b>	<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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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<sup>ÈRE</sup> 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 « crépier » (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

## EMC<sup>2</sup> 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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 CRÉPERIE 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<sup>ère</sup> semaine et 5 h en 2<sup>ème</sup> 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.).

**EMC<sup>2</sup> 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](http://www.ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto: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 €

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

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