

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation **INTENSIF « CRÉPIER »** 3 jours – 24 heures 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 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 INTENSIF CREPIER 3 jours – 24 heures
Objectifs	<p>La formation doit permettre d'accéder aux techniques essentielles du métier de Crêpier en restauration.</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 professionnelles • Réaliser les recettes de base en crêperie • Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration • Effectuer une mise en place de base • Participer à un service en crêperie
Durée de la formation	24 heures -3 jours – formation de groupe
Horaires	8h30-11h30 & 12h00-17h00
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 : 1 dossier pédagogique.</p> <p><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.</p> <p><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</p>
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé en restauration-crêperie
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	900,00 € TTC – TVA 20% : 150,00 € - 750,00 € HT

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 INTENSIF CREPIER 3 jours – 24 heures**8 h 30 – 11 h 00 & 11 h 30 – 17 h 00****ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION**

- 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

LES DIFFERENTES PÂTES A CRÊPES ET A GALETTES

- Pâte de sarrasin (différents types de farine : Conventionnelle – Bio – Bretonne)
- Pâte de froment
- Composantes et spécificités des différentes pâtes

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 « d'assemblage » (charcuteries, fromages, produits élaborés)

GARNITURES SUCREES

- Crêpe beurre
- Crêpe sucre
- Confiture Chocolat, caramel au beurre salé

DANS LE CADRE DU RESTAURANT D'APPLICATION DE L'ÉCOLE, MISE EN SITUATION DE FONCTIONNEMENT D'UNE CREPERIE TRADITIONNELLE - INITIATION A LA PRODUCTION

- Mise en place des pâtes de froment et blé noir
- Fabrication en fonction des commandes clients du restaurant d'application
- Décoration et finition des assiettes

A la fin de chaque journée :

Remise en état des locaux et matériels,

Bilan en commun et en individuel

Remédiation à apporter

PROGRAMME JOURNALIER**1^{ère} journée :****Accueil et présentation de la formation et des laboratoires****Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation**

Information sur les matériels de cuisson et les différentes farines

Visite des locaux

Mise en tenue et démarrage de la formation

Démonstration de réalisation des pâtons de froment

Réalisation des pâtons de froment et de sarrasin (2 kg de chaque par personne)

Tournage des pâtes de blé noir sur les crêpières professionnelles

Pliage et conditionnement

Installation des postes de travail pour l'ouverture du restaurant d'application

Démonstration de garnissage et pliages de galettes et de crêpes

Fabrication des galettes et des crêpes par le formateur en fonction des commandes clients

Réalisation de la finition des assiettes par les apprenants

Réalisation des pâtons de sarrasin (2 kg de chaque par personne) pour le lendemain

Démonstration et réalisation d'un culotage de crêpière

Tournage des pâtes de froment sur les crêpières professionnelles

Pliage et conditionnement

Remise en état des locaux et des postes de travail

2^{ème} et 3^{ème} journée :

Réalisation des pâtons de froment

Détente des pâtons de sarrasin

Tournage des pâtes de blé noir sur les crêpières professionnelles

Pliage et conditionnement

Préparation des garnitures d'assemblage

Installation des postes de travail pour l'ouverture du restaurant d'application

Démonstration de garnissage et pliages de galettes et de crêpes

Fabrication des galettes et des crêpes par les apprenants en fonction des commandes clients

Réalisation de la finition des assiettes par les apprenants sous la supervision du formateur

Réalisation des pâtons de sarrasin (2 kg de chaque par personne) pour le lendemain

Tournage des pâtes de froment sur les crêpières professionnelles

Ateliers de tournage sur 2 crêpières pour gagner en rapidité

Pliage et conditionnement

Remise en état des locaux et des postes de travail

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 - 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			1	1ère S		1	Férié	Férié	1	Crêpier 24 H	Pizzaiolo 1ère semaine
2			2			2	Crêpier 35 H	Pizzaiolo 2ème semaine	2			2			2		
3			3			3		Salades & poke-bowl	3			3	Crêpier 24 H	Snacking Breizh	3		
4			4			4			4			4			4		
5			5			5			5	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	5			5		
6			6			6			6			6			6		
7	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	7			7	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	7			7			7	Crêpier 1ère semaine	Pizzaiolo 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	Férié	Férié	11		
12			12			12			12			12			12		
13			13			13			13		Pizzaiolo 2ème semaine	13			13		
14	Férié	Férié	14			14	Crêpier 2ème semaine	Snacking Breizh	14			14			14	Crêpier 2ème semaine	CREPES DU MONDE
15	Crêpier 24 H		15	Férié	Férié	15			15			15			15		
16			16			16	Crêpier 1ère semaine		16			16	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	16		
17			17	Crêpier 1ère semaine		17			17			17		Quicherie-Tarterie	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			21			21			21			21		
22			22			22			22			22			22		
23			23			23			23			23			23		
24			24	Crêpier 2ème semaine	Pizzaiolo 1ère semaine	24			24			24			24		
25			25			25			25			25			25	Férié	Férié
26			26			26			26			26			26		
27	Crêpier 2ème semaine	Salades & poke-bowl	27			27	Crêpier 1ère semaine	Crêpier 24 H	27	Crêpier 2ème semaine	GAUFRES	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		