

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

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 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. Accès : de 0 à 6 semaines.
Accessibilité aux PSH	Locaux PMR 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 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 (non obligatoire) :

- Mise en place de la salle de restaurant
- Accueil des clients
- Prise de commande et service / facturation, encaissement et prise de congé

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 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		1			1	Crêpier	Pizzaïolo	1	1ère S		1	Férié	Férié	1	Crêpier	Pizzaïolo
2	1ère semaine		2			2	Intensif	Intensif	2			2			2	Intensif	Intensif
3			3			3	24h	21h	3			3	Crêpier	Pizzaïolo	3	24h	21h
4			4			4			4			4	Intensif	Intensif	4		
5			5			5			5			5	24h	21h	5		
6			6			6			6	Crêpier	Pizzaïolo	6			6		
7	Crêpier		7			7	Crêpier		7	2ème semaine	1ère semaine	7			7	Crêpier	
8	2ème semaine	GAUFRES	8			8	1ère semaine	Crêpier	8			8			8	1ère semaine	Crêpier
9			9			9		Intensif	9			9			9		Intensif
10			10			10		24h	10			10			10		24h
11			11			11			11			11	Ferie	Ferie	11		
12			12			12			12	Crêpier	Pizzaïolo	12			12		
13			13			13			13	1ère semaine	2ème semaine	13			13		
14	Ferie	Ferie	14			14	Crêpier		14			14			14	Crêpier	
15	Crêpier		15	Ferie	Ferie	15	2ème semaine		15			15			15	2ème semaine	
16	Intensif		16			16		Snacking Breizh	16			16	Crêpier		16		GAUFRES
17	24h		17			17			17			17	Intensif	Quicherie-Tarterie	17		
18			18	Crêpier		18			18			18	1ère semaine		18		
19			19	1ère semaine		19			19			19			19		
20			20			20			20	Crêpier		20			20		
21	Crêpier		21			21			21	2ème semaine	Snacking Breizh	21			21		
22	1ère semaine	Crêpier	22			22	Crêpier		22			22			22		
23		Intensif	23			23	Intensif	GAUFRES	23			23			23		
24		24h	24			24	24h		24			24	Crêpier		24		
25			25	Crêpier		25			25			25	2ème semaine	PERF. CRÊPIER	25	Ferie	Ferie
26			26	2ème semaine		26			26			26			26		
27			27			27			27	Crêpier		27			27		
28	Crêpier		28			28	Crêpier		28	Intensif	GAUFRES	28			28		
29	2ème semaine		29			29	1ère semaine	Crêpier	29	24h		29			29		
30			30			30		Intensif	30			30			30		
31			31			31		24h	31			31			31		