



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation « **PERFECTIONNEMENT 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. 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 HAMON - Florence NIRENNOLD

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

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



EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 802 C – S.A. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

Intitulé	Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER – 35 heures
Objectifs	La formation doit permettre d’acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de crêpes et galettes en s’inspirant des nouvelles tendances culinaires type « bistronomique » A l’issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : • Maîtriser leur environnement de formation • Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine • Créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales salées • Créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales sucrées • Savoir valoriser les plats grâce à des présentations raffinées
Durée de la formation	35 heures -5 jours – formation de groupe
Horaires	Lundi : 13h30-17h30, du mardi au vendredi : 8h30-12h30 & 13h30-17h30 (16h30 le vendredi)
Prérequis	Être Crêpier ou avoir déjà suivi le module CRÊPIER, formation professionnalisante
Public	Chefs d’entreprise et salariés en crêperie, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d’emploi...
Nombre de stagiaire	6 (mini : 2 – maxi : 8)
Méthode pédagogique / modalités 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 pratique en plateau technique. Travaux en face à face pédagogique constant. 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 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
Validation	Attestation de formation
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES
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)
Dates de formation	Du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026
Tarif	1 453,33 € HT – TVA 20% : 290,67 € - 1 744,00 € TTC

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 802 C – S.A. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

PROGRAMME DETAILLE – Formation PERFECTIONNEMENT CRÊPIER - 35 h 00 – 5 jours

LUNDI : 13H30 – 17H30

- Accueil administratif, présentation de l'EMC², tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation) et présentation du livret de recettes
- Visite des locaux et présentation du fonctionnement de la cuisine
- Préparation des 5 pâtes de la formation, haute Bretagne, Basse Bretagne, Carhaix, Froment sucré, froment salé.
- Remise en état des locaux

MARDI : 8H30 – 13H ET 14H – 17H30

- Tournage des différentes pâtes et stockage
- Réalisation :
 - des lasagnes thon et petits légumes
 - des wraps saumon fumé
 - du Fraisier du crêpier et terrine crème capuccino
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

MERCREDI : 8H30 – 13H ET 14H – 17H30

- Nettoyage et cuisson des coquillages
- Préparation et cuisson de la mousseline de poisson
- Préparation des pannequets volaille à la crème de citron
- Réalisation des ravioles et des sauces d'accompagnements :
 - Épinards ricotta
 - Ravioles de sarrasin aux coquillages
- Réalisation et montage des crêpes dentelles aux pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanillée
- Réalisation de la pâte à Kouign
- Réalisation des Makis de froment au riz au lait et insert mangue passion.
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

JEUDI : 8H30 – 13H ET 14H – 17H30

- Préparation et cuisson de la pâte à Blinis
 - Risotto de kacha aux St Jacques
 - Montage des mousselines de poisson aux légumes
 - Petites crêpes soufflées et meringuées au Grand Marnier et au nougat glacé, sauce groseille.
 - Aumônières.
- Remise en état des locaux et bilan de fin de journée.

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 802 C – S.A. au Capital de 40 000 €



ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER & CUISINIER

VENDREDI : 8H30 – 13H ET 14H – 16H30

- Réalisation des différentes mises en bouche :
 - Blinis de saumon marinés à l'aneth et au poivre rose
 - Chiptouze
 - Roulés, chips, etc.
- Fabrication du Kouing aux pommes
- Remise en état des locaux et bilan de fin de formation.

TOUS LES JOURS : LE VISUEL AU SERVICE DU GOÛT

Les idées de présentation,

Les volumes (moulage et mise en forme de crêpes et de galettes)

Les associations de couleur

Les dispositions sur assiette.

EMC² - ÉCOLE MAÎTRE CRÊPIER 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 802 C – S.A. au Capital de 40 000 €