

Crêpier(e) - Gaufrier(e)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1800826F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Contenu

Objectifs

La formation GAUFRES doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation des gaufres de Liège et de Bruxelles et leurs garnitures salées et sucrées

La formation crêpier doit permettre de maîtriser les compétences nécessaires au métier de Crêpier en restauration commerciale

À l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de

Maîtriser leur environnement de formation

Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine

Réaliser les différents pâtons de gaufres de Liège de Bruxelles

Élaborer des Garnitures salées et sucrées

Dresser les assiettes et les présentations des gaufres en fonction des garnitures

Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire crêperie

Réaliser les pâtons de blé noir (galettes) et de froment (crêpes)

D'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

Programme

Gaufres (21 h)

Mise en place des pâtes à gaufres à base de levure chimique (gaufres de Liège)

Les techniques de réalisation : Préparation des pâtes, pétrissage à la main et à la machine, organisation du travail

Préparation des fers : optimisation du matériel, techniques de culottage des gaufriers

Mise en place des pâtes à gaufres à base de levure biologique (Bruxelles)

Mise en place des garnitures sucrées

Les présentations : les volumes (moulage et mise en forme), les associations de couleur, les dispositions sur assiette, les sauces sucrées et salées

Crêpier

1ère semaine (35 h)

En laboratoire : l'utilisation et l'entretien du matériel professionnel (vous réalisez les ponçages et culotages des crêpières). Travail sur différentes pâtes (blé noir et froment) et utilisation de différentes farines

- Alternance des stagiaires en fabrication et cuisson des pâtes de blé noir et froment. Techniques de pliage pour vente à emporter.

N.B. : évolution journalière de la fabrication des différentes recettes de pâte de blé noir et froment.

- Remise du 1er document pédagogique : « dossier pratique »

Fabrication des bases pour garnitures

Méthode : fabrication en binôme des recettes culinaires de base

Garnitures salées ; Garnitures sucrées.

A la fin de chaque journée : remise en état des locaux et matériels, bilan en commun et en individuel des difficultés rencontrées, remédiation à apporter

Crêpier

2ème semaine du lundi au vendredi (35 h)

Initiation au service et à la production

- Alternance tous les jours par tiers du groupe (production restaurant, service et production vente à emporter)

En fin de journée, les cours théoriques sont dispensés en salle de cours, ils portent sur le restaurant-crêperie (ce qu'il faut en cuisine et en salle par rapport à la taille de l'établissement), la carte crêperie, la notion de social liée à l'établissement, les calculs de marge/ratio, la création des fiches de prix de revient par recette...

Aspect théorique (10 h - 5 h en 1ère semaine, 5 h en 2ème semaine)

Technologie et hygiène des productions

La carte des mets et des boissons

Approche économique de l'entreprise

Accueil - Commercialisation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080606	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1800826F