

Crêpier(e)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2101647F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : EMC2

Contenu

Objectifs

Acquérir les techniques et le savoir-faire nécessaires au métier de Crêpier.

Acquérir les compétences techniques nécessaires à la production de galettes et crêpes commercialisées (réaliser les pâtes élémentaires, maîtriser l'étalage et la cuisson, entretenir le matériel et les locaux, confectionner des garnitures salées et sucrées simples).

Programme

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (lundi)

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 différentes pâtes à crêpes et à galettes (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, Crêpiaux, Roulés apéritif, etc.)

Techniques de réalisation

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.

Présentation et fabrication des différentes familles de garnitures dans le cadre des pauses déjeuner

Garnitures salées

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 sucrées

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 des difficultés rencontrées, Remédiation à apporter

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
-----------------	------------------

Sans niveau spécifique

Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1602 — Personnel de cuisine

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080639	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2101647F