

Crêpier Intensif

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25190753F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : EMC2

Contenu

Objectifs

La formation doit permettre d'accéder aux techniques essentielles du métier de Crêpier en restauration

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 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

Programme

Accueil des stagiaires et présentation 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 différentes pâtes à crêpes et à galettes

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

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

Garnitures sucrées : 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 crêperie

traditionnelle - initiation à 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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2144136	Présentiel	Rennes	04/01/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #25190753F