Perfectionnement Crêpier Gastro

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1300570F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

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 son environnement de formation

Comprendre le fonctionnement du laboratoire mixte cuisine

Etre en mesure de créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales salées

Etre en mesure de créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales sucrées

Savoir valoriser les plats grâce à des présentations raffinées

Programme

Lundi : 13h30 - 17h30

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 - 13 h et 14 h - 16h30

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 - 16h30

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 aman

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 - 16h30

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.

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080441S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2442323S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #1300570F