Crêpier(e) - Gaufrier(e)

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

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
Maitriser 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 de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau CAP, BEP**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080606S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1800826F