Crêpier(e)

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2101647F — Mise à jour : 4 novembre 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

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
2080639S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2442459S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #2101647F