Saladerie, poke-bowl et crêpier

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2102777F — Mise à jour : 7 janvier 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

Savoir créer des alliances aromatiques, des sauces associées ainsi que des présentations élaborées autour du sarrasin.
Diversifier sa carte et son offre saladerie en réalisant des "poke-bowl" tendances et des préparations "soba".

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

Module saladerie et Poke-bowl 21 H

Découverte du sarrasin en salade, taboulé associé aux produits locaux
Salades végétales
Salades sauvages, légumes de saison tendance
Salades de fruits frais, associés à des parfums et graines
Salades végétales
Salades de pâtes et découverte du Soba, sarrasin à travers le monde des pâtes
Accompagnements chauds.
Salades multigraines et, diverses variétés de riz utilisées
Salades de fruits de mer ou associées aux poissons
Les petites pousses de jeunes salades

Module Crêpier 70 H

Accueil des stagiaires et présentation de la formation (lundi)
Notions préalables d'hygiène
Information sur le matériel de cuisson et les différentes farines
Réalisation individuelle pâte de blé noir

Les différentes pâtes à crêpes et à galettes

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.)

Technique 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.
En 2ème semaine, mise en situation au sein du restaurant pédagogique
Cours théoriques (15 heures) portant sur les fiches de prix de revient par recette, les calculs de marge/ration, la règlementation et les équipements
À la fin de chaque journée : Remise en état des locaux et matériels, Bilan en commun et en individuel des difficultés rencontrées

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant
G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2167521S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2102777F