Crêpier

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103097F — 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 galettes et crêpes avec garnitures en restauration commerciale

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

Réaliser les recettes de garnitures

Maîtriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration

Programme

1ère semaine, 35 h - Accueil des stagiaires et présentation de la formation : Tour de table : présentation individuelle du projet pro 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 - Réalisation individuelle d'1 Kg de 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.)

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.

2ème semaine, 35 h : mise en situation de fonctionnement d'une crêperie traditionnelle

Garnitures salées (en fonction du « menu du jour »)

Garnitures sucrées (en fonction du « menu du jour »)

Initiation au service et a la production

Mise en place des pâtes de froment et blé noir - Mise en place des préparations froides et chaudes, salées et sucrées - Fabrication en fonction des commandes clients du restaurant d'application - Décoration et finition des assiettes - Service - Mise en place de la salle de restaurant - Accueil des clients - Prise de commande et service - Facturation, encaissement et prise de congé

N.B. : alternance des stagiaires tous les jours production (cuisine) et service en salle (commercialisation, distribution)

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

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080245S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2380101S	Présentiel	Rennes	19/10/2026	30/10/2026
2380102S	Présentiel	Rennes	16/11/2026	27/11/2026
2380103S	Présentiel	Rennes	07/12/2026	18/12/2026
2442663S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #2103097F