Crêpier et Perfectionnement

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2104829F — Mise à jour : 16 septembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre de maîtriser les compétences nécessaires au métier de Crêpier en restauration commerciale et 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 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

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

Créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales salées

Créer de nouvelles saveurs et des garnitures originales sucrées

Valoriser les plats grâce à des présentations raffinées

Programme

1ère semaine

Notions préalables d'hygiène / Information sur le matériel de cuisson et les différentes farines

Les différentes pâtes à crêpes et à galettes

Pâte de sarrasin (différents types de farine : Import – Bio – Bretagne) et de froment

Composantes et spécificités des pâtes

Dérivés de produits « crêpier » (Blinis, Crêpiaux, Roulés apéritif, etc.)

Techniques de réalisation

Préparation des pâtes

Techniques tournage, cuisson, pliage.

Organisation rationnelle du travail

Optimisation du matériel - Travail sur plaques gaz, électriques. - Techniques culottage, etc.

Présentation et fabrication de différentes familles de garnitures salées

Préparation pour garniture dites minute, ex. : galette complète (jambon, fromage, œuf) / mise en place (légumes, fruits de mer, viandes, poissons, etc.) / d'assemblage (charcuteries, fromages, produits élaborés)

Garnitures sucrées

Crêpe beurre / sucre / confiture Chocolat, caramel au beurre salé

Démonstration produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc.

2ème Semaine

Dans le restaurant d'application, mise en situation de fonctionnement d'une crêperie traditionnelle

Garnitures salées et sucrées (en fonction du menu du jour)

Initiation au service et à la production

Mise en place des pâtes de froment et blé noir / des préparations froides et chaudes, salées et sucrées

Fabrication en fonction des commandes clients / Décoration et finition des assiettes

Mise en place salle restaurant ; Accueil clients/prise commande/service ; Facturation, encaissement, prise de congé

Aspect théorique 10 h - Technologie et hygiène des productions/réglementation et obligations légales/carte mets et boissons/approche économique

3ème Semaine

Perfectionnement

Préparation des pâtes : haute & basse Bretagne, Carhaix, Froment sucré et salé

Tournage des différentes pâtes / stockage

Réalisation : des lasagnes thon & petits légumes, wraps saumon fumé, Fraisier du crêpier, etc

Préparation des coquillages / de la mousseline de poisson / des pannequets volaille crème citron / des ravioles et sauces : épinards, ricotta

Ravioles sarrasin aux coquillages

Réalisation et montage crêpes dentelles aux pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanillée

Réalisation pâte à Kouign aux pommes, Makis froment au riz au lait et insert mangue passion.

Préparation et cuisson de la pâte à Blinis

Risotto de kacha et St Jacques ; Montage mousselines poisson et légumes ; Petites crêpes soufflées ; Réalisation de différentes mises en bouche : blinis saumon marinés, Chiptouze, Roulés, chips, etc.

Remise en état à la fin de chaque journée. Bilan fin de formation.

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
2080647S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2104829F