Crêpier et snacking breizh

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2200578F — Mise à jour : 16 septembre 2025

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 et à la réalisation de préparations de type snacking à base de blé noir et de froment.
À 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
- D'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
- Adapter les modes de cuisson en fonctions des préparations
- Cuisiner les recettes et les sauces d'accompagnements
- Dresser les assiettes et les buffets de présentation

Programme

Présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation
Notions d'hygiène
Information sur le matériel de cuisson et les différentes farines
Visite des locaux
Module crêpier 35h
les différentes pâtes
Sarrasin (différents types de farine : Import – Bio – Bretagne) et froment
Composantes et spécificités des différentes pâtes
Dérivés de produits « crêpier » (Blinis, Crêpiaux, Roulés apéritifs, etc.)
Techniques de réalisation
Préparation des pâtes
Techniques de tournage, cuisson, 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 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)
Sucrées
Crêpe beurre - Crêpe sucre - Confiture Chocolat, caramel au beurre salé
Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc.
Module SNACKING BREIZH 21h

Présentation des différentes manières de travailler le blé noir (kacha, chapelure, farine, chips de galettes, etc) et des techniques de cuisson qui lui sont associées.
Réalisation « froment de classique » du « froment Carhaix » et d'une pâte de blé noir.
Tournage des pâtes de froment et du pâton de Blé Noir.
Démarrage de la pâte à pain de mie et réalisation du Millefeuille de saumon et crème et du Wraps de saumon et crème,
Des Roulés de galette au beurre de saumon, des rouleaux de printemps végétarien en galette, du crumble de sarrasin et des chiptouzes.
Réalisation de la pâte à Brioche.
Cuisson du pain de mie et réalisation : blinis de blé noir et Ravioles de saumon - samosas de petits légumes aux herbes - tartare de dinde snacké - Mini-burgers.
Réalisation des sauces associées : Pistou, Miel, huile d'olive, jus citron vert - Jus de pommes, gingembre, vinaigre de cidre... sauce soja sucrée, vinaigre de riz, citron vert.
Présentation des différentes réalisations et réalisation du : Mille-feuille de fruit de saison - Mille-feuille de crêpe dentelle Réalisation
Des Chips de galette et des Beignets de gambas au blé noir.
Du Sandwich de sarrasin - Des Tartines de sarrasin aux légumes.
Présentation des différentes réalisations et préparation :
Des Beignets de blé noir à la pomme - Des Crépiaux - Des Samosas sucrés.
Remise en état des locaux à la fin de chaque journée de formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant
G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080688S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2200578F