Crêpier et snacking-breizh

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 23103059F — 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
- les techniques nécessaires à la réalisation de préparations de type snacking à base de blé noir et de froment

Programme

1ère Semaine

Crêpier - 35 h : Présentation individuelle projet professionnel et attentes par rapport à la formation, Notions d'hygiène, Information sur le matériel de cuisson et les farines. Visite des locaux. Réalisation d'1 Kg de pâte de blé noir

Les différentes pâtes. Techniques de réalisation : préparation des pâtes / techniques de tournage, techniques de cuisson, techniques de pliage / ORT / Optimisation matériel - Travail sur différentes plaques. - Techniques de culottage, etc.

Présentation et fabrication des garnitures : salées : Préparation pour garnitures minute, de mise en place, d'assemblage, **sucrées :** beurre / sucre / caramel... Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc.

2ème Semaine

Crêpier - 35 h : Mise en situation crêperie. Garnitures sucrées et salées en fonction du menu du jour

Production : Mise en place des pâtes / garnitures, fabrication en fonction des commandes, décoration et finition des assiettes

Service : Mise en place salle, accueil, prise de commande, service

Snacking-breizh - 21 h : Présentation individuelle projets professionnels attentes)

Présentation des différentes manières de travailler le blé noir (kacha, chapelure, ...) et techniques de cuisson associées. Réalisation « froment classique » du « froment Carhaix » et d'une pâte de blé noir. Tournage des pâtes. Démarrage de la pâte pain de mie et réalisation : Millefeuille de saumon, crème et du Wraps de saumon, crème.Roulés de galette beurre de saumon. rouleaux de printemps végétarien en galette. crumbles de sarrasin et des chipetouzes.

Réalisation de la pâte à Brioche. Cuisson du pain de mie et réalisation : blinis de blé noir et Ravioles de saumon. Samossas petits légumes et 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. Jus d'orange, 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 : Chips de galette et Beignets de gambas blé noir. Sandwich sarrasin. Tartines sarrasin légumes. Réalisations et préparation : Beignets de blé noir pomme. Des Crépiaux.Samossas sucrées.

Remise en état des locaux à la fin de chaque journée de formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2080701S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #23103059F