Crêpier Intensif

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25190753F — Mise à jour : 29 septembre 2026

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'accéder aux techniques essentielles du métier de Crêpier en restauration
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 professionnelles
- Réaliser les recettes de base en crêperie
- Maitriser la réalisation des crêpes et galettes en respectant toutes les étapes d'élaboration
- Effectuer une mise en place de base
- Participer à un service en crêperie

Programme

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

- Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel 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

Les différentes pâtes à crêpes et à galettes

- Pâte de sarrasin (différents types de farine : Conventionnelle – Bio – Bretonne)
- Pâte de froment
- Composantes et spécificités des différentes pâtes

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 « d'assemblage » (charcuteries, fromages, produits élaborés)Garnitures sucrées : Crêpe beurre ; Crêpe sucre ; Confiture Chocolat, caramel au beurre salé
Dans le cadre du restaurant d'application de l'école, mise en situation de fonctionnement d'une crêperie traditionnelle - initiation a la production

- Mise en place des pâtes de froment et blé noir
- Fabrication en fonction des commandes clients du restaurant d'application

- Décoration et finition des assiettes

A la fin de chaque journée : Remise en état des locaux et matériels ; Bilan en commun et en individuel ; Remédiation à apporter

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine
G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2144136S	Présentiel	Rennes	05/01/2026	31/12/2026
2380212S	Présentiel	Rennes	03/11/2026	05/11/2026
2380500S	Présentiel	Rennes	16/11/2026	18/11/2026
2380619S	Présentiel	Rennes	01/12/2026	03/12/2026
2380679S	Présentiel	Rennes	08/12/2026	10/12/2026
2408907S	Présentiel	Rennes	20/10/2026	22/10/2026

Source : GREF Bretagne #25190753F