Gaufres - crêpier - pizzaïolo

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25191594F — Mise à jour : 12 décembre 2025

Organisme responsable : **EMC2**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation doit permettre d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation des gaufres traditionnelles (Liège et Bruxelles) et des gaufres tendances (Bubble et Sucette) associées à des garnitures salées et sucrée et de maîtriser les compétences nécessaires aux métiers de Crêpier et de pizzaïolo en restauration commerciale.
A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de

- Maîtriser leur environnement de formation
- Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine, crêperie et pizzeria
- Réaliser les différents pâtons
- Elaborer des Garnitures pour les gaufres salées et sucrées
- Réaliser les pâtons de blé noir (galettes) et de froment (crêpes)
- Effectuer le tournage et la cuisson sur les crêpières
- Réaliser les recettes de garnitures
- Réaliser les pâtons de pizzas
- Réaliser l'étalage et la cuisson des pizzas
- Réaliser des recettes de garnitures
- Savoir réaliser les principaux desserts italiens
- Maîtriser la réalisation des galettes, des crêpes et des pizzas en respectant les étapes d'élaboration
- Effectuer une mise en place efficace
- Approfondir des techniques spécifiques pour proposer des garnitures diversifiées
- Réaliser un service en crêperie / en pizzeria
- Comprendre les notions essentielles à l'installation en crêperie / pizzeria

Dresser les assiettes en fonction des garnitures

Programme

Présentation EMC, tour de table (présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation), présentation des différents modules de formation, visite des locaux, mise en tenue.
Pâtes à gaufres liège et bruxelles
Techniques de réalisation : préparation des pâtes, Pétrissage à la main et à la machine, Organisation du travail
Préparation des fers, optimisation du matériel, technique culottage des gaufriers
Elaboration des garnitures sucrées et salées
Mise en place des bubbles et sucettes
Pâtes à crêpes et galettes
Technique de réalisation : **p**réparation des pâtes, techniques tournages, cuisson, pliage, culottage...
Elaboration des garnitures sucrées et salées
Initiation au service et à la production

Pâtes à pizza

Technique de réalisation : **p**réparation des pâtes, la panification, la fermentation, la fabrication des pâtons, l'enfournement et défournement des pizzas. Gestion des modes de cuisson des pizzas. Réalisation des garnitures salées. Réalisation des desserts italiens.

Initiation au service et à la production.

Aspect théorique : technologie et hygiène, règlementation et obligations légales, la carte crêperie/pizzeria, approche économique de l'entreprise et accueil et commercialisation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

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
2150245S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25191594F