



LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

SUR 2 SEMAINES

ECOLE INTERNATIONALE DE CREPIER

OBJECTIFS

Découverte du milieu de la crêperie

Connaissance des recettes et apprentissage au tour de main

Mise en place de l'organisation de travail

RYTHME

Durée : 70 heures
soit 2 semaines

Formation en groupe
(non personnalisable)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Public ciblé

Salariés

Personnes en recherche d'emploi

Personnes souhaitant travailler ou s'installer dans le domaine de la crêperie

Tarif : 2250 euros

250 euros en complément par module

2950 euros avec les 5 modules



PROGRAMME

REF. FORM 70 heures - 2 semaines

- Présentation du métier
- Connaissance des produits et matières premières
- Maîtriser la technicité du geste pour obtenir un résultat commercialisable
- Maîtriser toutes les étapes de la fabrication d'une pâte, du choix des produits, à la cuisson
- Améliorer la rapidité de la production
- Élaborer des garnitures salées et sucrées
- Rationaliser l'organisation du travail
- Réaliser des recettes à base de galette et crêpe tout en préservant saveur, qualité et présentation
- Identifier le rôle de la mercuriale, bon d'économat et fiche technique
- Travailler en binôme cuisine et salle
- Gestion d'un service efficace et cas pratique au restaurant d'application
- Découvrir les démarches administratives obligatoires liées à un projet de reprise ou d'installation d'une crêperie

MODULES COMPLÉMENTAIRES

Présentiel

Cinq modules sont également proposés en complément de la formation "Les fondamentaux de la crêperie" :

- Le blé noir dans tous ses états
- Le crêpier des 4 saisons et des 5 saveurs
- Les antisèches du crêpier
- Les présentations des Assiettes du crêpier
- L'organisation en crêperie en 10 fiches pratiques





LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

SUR 2 SEMAINES

ECOLE INTERNATIONALE DE CREPIER

OBJECTIFS

Découverte du milieu de la crêperie

Connaissance des recettes et apprentissage au tour de main

Mise en place de l'organisation de travail

CONTACT

Téléphone : 02 23 17 41 07
admission@ateliercrepe.com



PROGRAMME (SUITE)

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

Immersion

en entreprise

Techniques pédagogiques et d'encadrement

Étude de cas sur un plateau technique

Espace théorie

Ordinateur, vidéoprojecteur

Livret pédagogique (format papier et numérique)

Évaluation des connaissances

QCM en fin de formation

Mise en situation

Attestation de formation

Évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid