

**ATELIER
DE
LA CRÊPE**

SAINT-MALO

LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

SUR 2 SEMAINES

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

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 TTC

250 euros en complément par
module

2950 euros avec les 5 modules

Possibilité de prise en charge par
les OPCA ou Pôle Emploi.



PROGRAMME

REF. FORM 70 heures - 2 semaines

- Présentation du métier
- Apprentissage du tour de main
- 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



Datadock

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



**ATELIER
DE
LA CRÊPE**

SAINT-MALO

LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

SUR 2 SEMAINES

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

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
formation@ateliercrepe.com

”

PROGRAMME (SUITE)

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel	Techniques pédagogiques et d'encadrement
Immersion en entreprise	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



Datadock