

# 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 : 2 250 euros TTC

250 euros en complément par  
module

2 950 euros avec les 5 modules

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



### PROGRAMME

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



# 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 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



Datadock