



ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

OBJECTIFS

Découvrir le milieu professionnel de la crêperie

Maîtriser l'ensemble des compétences et connaissances permettant d'exercer le métier de crêpier

Acquérir une culture générale du secteur de la crêperie et du patrimoine gastronomique Breton

RYTHME

Durée : 210 heures sur 6 semaines

Lundi au vendredi (35h/semaine)

Semaines 1,2,3,6 : formation à l'école

Semaines 4,5 : stage en crêperie

PUBLIC

Tout public
(demandeurs d'emploi, salariés, personnes travaillant dans le domaine de la restauration ou en reconversion professionnelle...)

COÛT

3 250 euros TTC

Eligible CPF : code 248198

Prise en charge possible selon situation (OPCO, Pôle emploi...)

CONTACT

Tél : 02 23 17 41 07

formation@ateliercrepe.com

PROGRAMME

- Formation aux 7 blocs de compétences du référentiel de certification du CQP Crêpier
 - Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits (bloc 4)
 - Réceptionner et stocker des marchandises, des produits (bloc 3)
 - Confectionner des crêpes (bloc 18)
 - Réalisation des pâtes à crêpes et à galettes
 - Préparation des garnitures sucrées et salées, d'assemblage et cuisinées
 - Tournage de crêpes et galettes natures et garnies
 - Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (bloc 5a)
 - Promouvoir une offre de service (bloc 16a)
 - Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation (bloc 1)
- Mise en application au restaurant d'application de l'Atelier de la crêpe le midi
- Formation à l'hygiène en restauration commerciale (HACCP) comprise dans la formation (attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)
- Apports complémentaires au référentiel de certification :
 - Initiation à l'œnologie du cidre
 - Cours sur le beurre avec dégustation
 - Visite / intervention du Moulin de Roncin
 - Cours sur le sarrasin

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation continue
- +
- Epreuve finale (mise en situation pratique et questionnaire)
- +
- Evaluation du stage en entreprise

DATES DE FORMATION

- 20/01/2020 au 28/02/2020
- 02/03/2020 au 10/04/2020
- 13/04/2020 au 22/05/2020
- 25/05/2020 au 03/07/2020

(nous contacter pour connaître les disponibilités)