

LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

EN 2 SEMAINES



DataDock

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

OBJECTIFS

Découvrir le milieu
professionnel de la crêperie

Acquérir les compétences et
connaissances indispensables au
métier de crêpier

RYTHME

Durée : 70 heures sur 2 semaines
Du lundi au vendredi 35h/ semaine

PUBLIC

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

COÛT

Tarif : 2 250 euros TTC

Prise en charge possible selon
situation

PROGRAMME

- Connaissance du matériel professionnel et des matières premières
- Réalisation des pâtes à crêpes et à galettes
- Tournage de crêpes et galettes natures et garnies
- Préparation de garnitures salées et sucrées
- Réalisation de produits à base de sarrasin (chips, blinis, roulés, biscuits...)
- Respect des normes d'hygiène
- Entretien et nettoyage des locaux et du matériel
- Calcul des coûts de revient
- Service en salle (optionnel)
- Mise en application au restaurant d'application de l'Atelier de la crêpe le midi

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation continue
- Remise d'une attestation de suivi de formation

DATES DE FORMATION

- 06/01/2020 au 17/01/2020
- 10/02/2020 au 21/02/2020
- 23/03/2020 au 03/04/2020
- 04/05/2020 au 15/05/2020
- 15/06/2020 au 26/06/2020
- 06/07/2020 au 17/07/2020

(Nous contacter pour connaître les disponibilités)