

# LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER DE CRÊPIER

EN 2 SEMAINES



## 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 (**vente à emporter en période de fermeture des restaurants**)

### MODALITES D'EVALUATION

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

### DATES DE FORMATION

- Du 15/02/2021 au 26/02/2021
- Du 29/03/2021 au 09/04/2021
- Du 10/05/2021 au 21/05/2021
- Du 21/06/2021 au 02/07/2021
- Du 05/07/2021 au 16/07/2021

(Nous contacter pour connaître les disponibilités)



Datadock