

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 – Pas de pré
requis
(Demandeurs d'emploi, salariés, personnes
travaillant dans le domaine de la restauration ou
en reconversion professionnelle...)

COÛT

Tarif : 2 250 euros

Prise en charge possible selon situation :

Agefice/FAFCEA : pour les chefs d'entreprise non-
salariés –

Akto-Fafih pour les salariés issus de l'hôtellerie
restauration

Pôle emploi : Sur certaines conditions

Non éligible au CPF

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
- Calcul des coûts de revient
- Participation au service du midi au sein du restaurant d'application
- Entretien et nettoyage des locaux et du matériel

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation continue et mise en situation
- Remise d'une attestation de suivi de formation

DATES DE FORMATION

- Du 29/11/2021 au 10/12/2021
- Du 24/01/2022 au 04/02/2022
- Du 07/03/2022 au 18/03/2022
- Du 18/04/2022 au 29/04/2022

(Nous contacter pour connaître les disponibilités)