



Programme de formation Les Fondamentaux du métier de crêpier en 2 semaines

Objectif général

La formation « Les fondamentaux du métier de crêpier » a pour objectif de découvrir le milieu professionnel de la crêperie et acquérir les compétences et connaissances indispensables au métier de crêpier. Le stagiaire sera capable en fin de formation de maîtriser la réalisation des différentes pâtes, de gérer la cuisson et de confectionner des garnitures salées et sucrées simples.

Public visé et prérequis

Public visé : Tout public, demandeurs d'emploi, salariés, personnes travaillant dans le domaine de la restauration.

Prérequis : Aucun prérequis demandé

Modalités et délai d'accès

Après validation du contrat ou de la convention de formation, le délai moyen de mise en œuvre est estimé à 1 mois.

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

Afin d'organiser votre venue dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la prestation de formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques. Nous trouverons des solutions pour vous accueillir au mieux.

Organisation et fonctionnement de la formation

- **Durée totale de la formation :** 2 semaines soit 70 heures
- **Horaires :** Du lundi au vendredi de 9h à 16h30
- **Rythme :** 35h/ semaine
- **Mode d'organisation pédagogique :** Formation présentielle
- **Nombre de participants maximum :** 10
- **Lieu de formation :** En centre de formation
- **Tarif :** 2 250€ (pantalon de cuisine professionnel et chaussures de sécurité non compris)

Les points forts de notre formation :

- Des stagiaires satisfaits (satisfaction : 98% / effectif 40 stagiaires)
- Un restaurant d'application (70 places assises)



Objectifs pédagogiques de la formation

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Réaliser des crêpes et de galettes
- Cuisiner des garnitures
- Rédiger une fiche technique
- Entretien et nettoyer le matériel et les locaux

Programme pédagogique de la formation

- **Réaliser des crêpes et des galettes**
 - Tourner des crêpes et des galettes natures sur 1 billig et 2 billigs
 - Maîtriser les différents pliages
 - Réaliser des crêpes et des galettes garnies avec différentes présentations sur 1 billig et 2 billigs
- **Cuisiner des garnitures**
 - Réaliser des garnitures simples sucrées et salées (assemblages)
 - Réaliser des garnitures élaborées (cuisinées) sucrées et salées
- **Rédiger une fiche technique**
 - Savoir lire et utiliser une fiche technique
 - Réaliser une fiche technique
- **Entretien et nettoyer le matériel et les locaux**
 - Respecter les règles d'hygiène en restauration
 - Entretien et nettoyer le matériel et les zones de travail

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

- **Moyens pédagogiques** : Supports de cours avec 1 contenu théorique pour la partie salle et hygiène. Un dossier pédagogique remis le 1^{er} jour de formation.
- **Moyens techniques** : Une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail. Un billig individuel pour chaque stagiaire. Un restaurant d'application ouvert au public pour apprendre en situation réelle. Matériels de cuisine performants (four à air pulsé, plaques de cuisson vitrocéramique). Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur.
- **Moyens d'encadrement** : Un encadrement professionnel de 4 formateurs. Un formateur titulaire d'une certification qualité. Une formatrice « cheffe de cuisine » avec plus de 15 ans d'expériences professionnelles dans le domaine de la crêperie. Un formateur en possession d'un titre homologué de crêpier et une formatrice « restaurant » et également spécialisée en hygiène et sécurité alimentaire qui vous expliquera les bonnes pratiques d'hygiène.



Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

- **Suivi du bon déroulement de la formation** : Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journées et une attestation individuelle de fin de formation. Evaluation à chaud en fin de formation et évaluation à froid quelques mois après la formation.
- **Appréciation des résultats** : Evaluation finale : cas pratique