

## 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 d'acquérir les compétences et connaissances indispensables au métier de crêpier.

En fin de formation, le stagiaire sera capable de maîtriser la réalisation des différentes pâtes, de gérer la cuisson des crêpes et galettes et de confectionner des garnitures salées et sucrées.

Le stagiaire est quotidiennement en situation réelle dans le cadre du restaurant d'application : essentiellement en cuisine pour la préparation des galettes et des crêpes pour les clients, mais il participe également au service en salle.

### **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 2024 : 89% / effectif 28 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 des galettes
- Cuisiner des garnitures
- Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux
- Participer au service en salle
- Rédiger une fiche technique

## 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(assemblage)
  - Réaliser des garnitures élaborées (cuisinées) sucrées et salées
- **Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux**
  - Respecter les règles d'hygiène en restauration
  - Nettoyage du poste de travail après chaque utilisation
  - Nettoyage quotidien et hebdomadaire de la cuisine conformément au plan de nettoyage
  - Vaisselle des assiettes et couverts pendant le service
- **Participer au service en salle (une fois par semaine)**
  - Prendre des commandes
  - Servir les galettes et le crêpes, les boissons
  - Mettre en place la salle, nettoyer et redresser les tables
- **Rédiger une fiche technique**
  - Savoir lire et utiliser une fiche technique
  - Réaliser une fiche technique

## 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<sup>er</sup> jour de formation.
- **Moyens techniques** : Une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail. Une billig individuelle pour chaque stagiaire. Un restaurant d'application ouvert au public pour apprendre en situation réelle. Matériel de cuisine performant. 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. Une formatrice « salle » (titre homologué de formateur)

## 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 continue