



Crêperie

INFOS PRATIQUES

-  Lieu : **En intra au sein de votre structure ou visioconférence**
-  Durée : **5 jours soit 35h**
-  Tarif : **Sur devis**
-  Disponibilités : **À définir conjointement**
-  Délais d'accès : **Présentiel**
Inscription 1 mois avant le démarrage de la formation
-  Prérequis : **Maîtrise du français parlé**
-  Public concerné : **Ouvert à tout public**
-  Nombre de participants : **1 à 8 par session**
-  Accessibilité : **Pour les PMR, vous pouvez nous contacter au 06 98 65 20 06**
-  Formateur : **Un spécialiste de la restauration**
-  Référent pédagogique :
Guillaume MUSZKA directeur pédagogique
Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

-  Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
-  Evaluation des connaissances et des compétences à chaque étape de la formation par des exercices pratiques
-  Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

OBJECTIFS

-  Acquérir les techniques et savoirs faire professionnels nécessaires à la pratique du métier de Crêpier.

MÉTHODOLOGIE

-  Évaluation des besoins et du profil du participant
-  Apport de modules théoriques et méthodologiques avec expérimentation individuelle ou collective
-  Programmes adaptés en fonction des besoins
-  Mise en situation dans un cadre sécuritaire pour s'assurer des notions acquises
-  Mises en situations diverses, analyse de pratiques, réflexion individuelle et/ou en sous-groupe, partages entre pairs, exercices
-  Retours d'expériences



1. Crêperie

JOUR 1

- Notions préalables d'hygiène.
- Informations sur le matériel de cuisson et les différentes farines.
- Prise en main de l'espace de formation.
- Réalisation de 2 pâtons de pâtes de bases, blé noir/Sarrasin et Froment.

JOUR 2

- Culottage des "Billigs" (Galettières).
- Première initiation aux techniques de "tournage" de galettes et crêpes.



2. Les différentes pâtes à crêpes et à galettes

JOUR 3

- Préparation des différentes pâtes.
- Techniques de tournage et cuisson sur 1 ou plusieurs galettières.
- Optimisation des actions avec prise en compte de la structure.

JOUR 4

- Réalisation de garnitures salées basiques à base de charcuteries, légumes, fromages.
- Réalisation de garnitures sucrées basiques à base de fruits, caramel au beurre salé, sauce chocolat.



3. Complément de formation

JOUR 5

- Réalisation de garnitures élaborées salées à base de légumes, viandes et poissons.
- Réalisation de garnitures élaborées sucrées à base de fruits et préparation pâtisseries.
- Réalisation de produits dérivés "crêperie" : amuse bouche salé et sucré autour du sarrasin et froment.
- Notions théorique de base sur la constitution d'une carte crêperie.