



éligibilité
CPF



Crêperie

Module initiation/perfectionnement



Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de confectionner un produit commercialisable et sa garniture en tenant compte de la présentation.

Cette formation pourra permettre une évolution professionnelle rapide si le stagiaire est déjà diplômé du secteur de la restauration ou expérimenté dans ce domaine, mais aussi une initiation au métier de crêpier.e.

Module Crêperie

Contenu de la formation

Les produits nécessaires à la confection des crêpes :
les farines de blé noir et de froment, la composition du lardiguel, les œufs, le lait.

Le matériel d'un poste de travail et ses accessoires :
billigs à gaz et électriques - culottage et entretien des plaques, les bains-marie, le petit matériel (le spanel, le rozel, les louches), organisation du poste de travail.

Les techniques de fabrication des crêpes de blé noir et de froment

Réalisation de crêpes garnies :
les garnitures sucrées, salées, cuisinées de base – garnissage et pliage,
les dérivés : mignardises de crêpes, tagliatelles de crêpes, corolles ...

Travail sur la rapidité au tournage

Elaboration de garnitures élaborées salées et sucrées :
Saint-Jacques à la fondue de poireaux, à la forestière, saumon sauce citronnée à la ciboulette, sauce florentine, fruits de mer au curry, andouille de Guéméné et moutarde...
pommes et caramel au beurre salé, poire belle-Hélène, mousse de framboises et coulis ...

Hygiène des locaux, hygiène alimentaire

Notions de gestion

Organisation du poste de travail en dégustation

Relations avec la salle

La carte en Crêperie

Agence de Quimper

Accès par le 28 avenue Yves Thépot

BP 81414

29104 QUIMPER Cedex

02 98 90 15 18 [touche 2]

greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts

Christine NOUY

Jean-François OGER



Pré requis

Etre conscient des contraintes du métier



Lieu de formation

Lycée Laënnec

61 rue du Lycée - 29120 PONT L'ABBE



Publics

Tout public :
Demandeurs d'emploi, salariés, individuels ...



Validation

Attestation de compétences Bloc n°1
du Titre Crêpier

Modalités de validation

Contrôle ponctuel en fin de formation



Dates des sessions

- du 21 au 31 octobre 2019
- du 10 au 21 février 2020
- du 14 au 24 avril 2020
- du 15 au 26 juin 2020



Durée

70 heures en centre (10 journées)



Prix

840,00 Euros

net de taxes - non assujetti à la TVA



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation individualisée - Laboratoire de crêpes et cuisine professionnelle - Restaurant d'application - Mise en pratique en service client



Financement possible
dans le cadre du Plan
de Formation Entreprise



Compte personnel de
Formation
code 249157



Modalités de financement à
définir avec le conseiller du
Pôle Emploi



maj 9-09-2019

