



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

5 rue Ile de Bréhat - BP 81414
29104 QUIMPER Cedex
02 98 90 15 18 [touche 2]
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts
Christine NOUY
Patrick BOLZER



Validation

Attestation de formation



Dates des sessions

- du 19 février au 2 mars 2018
- du 16 au 27 avril 2018
- du 11 au 22 juin 2018
- octobre - dates non déterminées



Pré requis

Etre conscient des contraintes du métier



Durée

80 heures en centre



Lieu de formation

Lycée Laënnec - 29120 PONT L'ABBE



Prix

872,00 Euros

net de taxes - non assujetti à la TVA



Publics

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



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation individualisée - Laboratoire de crêpes et cuisine professionnelle - Restaurant d'application



Financement possible
dans le cadre du Plan
de Formation Entreprise



Modalités de financement à
définir avec le conseiller du
Pôle Emploi



BRETAGNE OCCIDENTALE)))
FORMEZ-VOUS À DEMAIN



greta bretagne occidentale

EDUFORM
Le label de formation de l'éducation nationale