



# 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 15 au 26 octobre 2018
- du 4 au 15 février 2019
- du 15 au 26 avril 2019
- du 11 au 21 juin 2019



### 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



### Pré requis

Etre conscient des contraintes du métier



### Lieu de formation

Lycée Laënnec - 29120 PONT L'ABBE



### Publics

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



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

