



Crêpier-ère

Le Titre Crêpier une formation complète



Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences professionnelles nécessaires au travail d'employé de crêperie : tournage des crêpes, confection des garnitures, service en salle et pourra, à terme, créer ou reprendre une entreprise de crêperie.

Crêpier-ère

Contenu de la formation

Partie pratique

- **Connaissance des produits de base et mise en oeuvre :**
les produits entrant dans la fabrication des crêpes
la fabrication des pâtes
le matériel
- **Techniques de fabrication :**
organisation du poste de travail
travail sur billigs
tournage - rapidité
- **Les garnitures simples :**
préparation des produits
confection des garnitures
présentation et techniques de pliage
- **Les garnitures élaborées :**
préparation des produits
cuisine - sauces - farces
préparations spéciales [réductions, buffets...]

- **Service en salle :**
mise en place - accueil - prise de commande - facturation
techniques de service
boissons spécifiques
- **Entretien des locaux**
- **Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**

Partie théorique

- Mathématiques appliquées à la restauration (prix de revient, marge bénéficiaire, etc)
- Communication écrite et orale
- Anglais en situation professionnelle
- Environnement économique - juridique - commercial -social de l'entreprise
- Développement durable
- Accompagnement vers l'emploi et la certification

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

Titre Crêpier inscrit au RNCP

Modalité de validation du titre

Contrôle en cours de formation [CCF]

Taux de réussite à l'examen **promo 2017 > 100 %**



Informations collectives et recrutements

à 9H au Lycée Laënnec

- le 28 septembre 2017
- le 19 octobre 2017



Dates

du 6 novembre 2017 au 27 avril 2018



Durée

525 heures en centre
280 heures en entreprise



Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire de crêpes, cuisine professionnelle et restaurant d'application



Pré requis

Expérience en restauration souhaitée



Lieu de formation

Lycée Laënnec- 29120 PONT L'ABBE



Publics

Tout public :
Demandeurs d'emploi, salariés en CIF
(CIF CDI ou CIF CDD),...



Programme
Bretagne
Formation

Financement
"Région"



UNION EUROPÉENNE
FINANÇÉE PAR L'EUROPE
L'Europe s'engage
avec le Bretagne



Financement dans
le cadre d'un congé
individuel de formation



Formation éligible au CPF
[Code Copanef 141 172]

