



SECTEUR  
Hôtellerie  
restauration



Greta

# Stage intensif

## Crêpes - Galettes



### Objectif de la formation

Acquérir l'ensemble des techniques de base nécessaires à l'exercice du métier de crêpier-ère.  
Préparer les garnitures simples

# Stage intensif Crêpes - Galettes

## Contenu de la formation

### Technologie - Pratique

- Présentation du matériel et conseils d'entretien
- Préparation des pâtes à crêpes et galettes (main et batteur)
- Techniques gestuelles
- Préparation des garnitures, diverses recettes, salées et sucrées, flambages
- Fabrication de mises en bouches au blé noir
- Initiation à l'HACCP (règle d'hygiène en restauration)

- Organisation sur deux plaques puis trois
- Mise en place des postes pour un service
- Présentation, décoration à l'assiette

### Service en salle (facultatif)

- Les connaissances de base
- Service à l'assiette

### Agence de Vannes

Lycée Lesage  
20 rue Winston Churchill - 56000 Vannes  
02 97 46 66 66 - greta.agvannes@ac-rennes.fr



#### Contact

Assistante de formation  
**Catherine Herbreteau**  
catherine.herbreteau1@ac-rennes.fr  
02 97 46 66 51



### Validation

Attestation de formation



### Dates (deux sessions au choix)

du 12/03/2018 au 26/04/2018  
du 22/05/2018 au 20/06/2018



### Informations spécifiques

Formation à temps complet  
70 à 105 heures

- Une tenue professionnelle est recommandée (tablier au minimum)
- Matériel de prise de notes



### Tarif

Nous consulter



### Lieu de formation

Lycée Jean Guéhenno - 79 Avenue de la Marne 56000 VANNES



### Publics

Tout public  
Sessions = 12 stagiaires\* maxi



### Méthodes et moyens pédagogiques

Cuisine pédagogique  
Restaurant d'application  
Supports pédagogiques

\*Le GRETA se réserve la possibilité d'annuler ou reporter les sessions si l'effectif n'est pas atteint

