



éligibilité  
CPF

# Crêperie

## Module intensif



### Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le/la 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/la stagiaire est déjà diplômé.e du secteur de la restauration ou expérimenté.e dans ce domaine, mais aussi une initiation au métier de crêpier.ère.

# 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 ...

**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 ...

**Travail sur la rapidité au tournage**

**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,**  
Assistante commerciale  
**Jean-François OGER,**  
Conseiller en formation continue



### Pré requis

Etre conscient des contraintes du métier



### Lieu de formation

Lycée Laënnec  
61 rue du Lycée - 29120 PONT L'ABBE

"Accès conforme aux personnes à mobilité réduite"



### Publics

Tout public :  
Demandeur.se.s d'emploi, salarié.e.s,  
individuel.le.s ...



### Validation

Attestation de compétences Bloc n°1  
du Titre Crêpier

### Modalités de validation

Contrôle ponctuel en fin de formation



### Dates des sessions

- du 15 au 26 février 2021
- du 26 avril au 7 mai 2021
- du 14 au 25 juin 2021



### Durée

70 heures en centre (10 journées)



### Prix

**950,00 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

Taux de satisfaction stagiaires (2019) : 95,4%

"Nos conditions générales de vente sont consultables sur notre site"



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 19-05-2020



greta bretagne occidentale

