



Objectifs de la formation :

- Acquérir les bases du métier de crêpier en 40 h.
- Connaissance des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie.
- Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes.
- Savoir « tourner » (étaler la pâte sur une galettière) et maîtriser la cuisson, le décollage, et conditionner le produit fini.
- Progression et vitesse de tournage sur 2 et 3 plaques.
- Connaître et cuisiner les garnitures courantes en crêperie, garnir les galettes et crêpes en vue de leur dégustation.
- Mettre en place un poste de travail prêt à réceptionner les commandes clients.
- Mettre en assiette et valoriser la présentation des pièces destinées au restaurant pédagogique.
- Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation.

Public visé : Tout Public.

Durée de la formation : 40 heures sur 5 jours.

Date de formation : voir devis joint

Horaires de formation : de 8 h 30 à 16 h 30

Moyens pédagogiques :

- Laboratoire de crêperie sectorisé pour 8 stagiaires, équipements gaz et électrique, fabrication manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson des garnitures.

Support : Livret théorique et fiches de fabrication des pâtes et des garnitures.

Profil du formateur :

- La formation est assurée par Jean-Philippe MOY
- 34 années de métier dont 22 dans la formation continue
CAP Cuisine, formation cuisine collective, formation pâtisserie et chocolat, médaille d'argent de la Galette de Blé Noir.

Suivi formation : Feuille émargement.

Documents fournis : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours.



Programme type d'une formation de 40 heures

Lundi

Matin : Accueil, présentation, discussion autour des différents projets.

Observation des matériels professionnels, règles d'hygiène et de sécurité, conseils d'ergonomie.

Observation des denrées alimentaires de base.

Démonstration de fabrication manuelle de pâtes froment et sarrazin.

Démonstration des techniques de tournage.

Fabrication individuelle des deux pâtes de base.

Essais de tournage de pâte de froment.

Repas démonstratif réalisé par le formateur

Après midi : Tournage et réalisation de pâtes en alternance.

Nettoyage et bilan.

Mardi

Matin : Information vidéo sur les règles d'hygiène en restauration

Fabrication mécanique de pâtes avec variantes de produits et farines.

Tournage intensif en vue de travailler sur 2 biligs (plaques).

Préparation d'un repas crêperie avec deux garnitures salées et deux garnitures sucrées.

Repas réalisé par les stagiaires

Après-midi : Remise à neuf et culottage de plaque

Tournage et rotation de pâtes.

Nettoyage

Intervention d'un artisan cidrier local

Mercredi

Matin : Préparation d'un accueil public.

Réalisation de pâtes biologiques.

Préparation d'une carte simple.

Réalisation des garnitures du jour.

Entraînement au tournage et ou préparation aux règles de service.

Repas clients et repas stagiaires

Après-midi : Tournage et préparation de pâtes en rotation.

Nettoyage et bilan.

Jeudi et Vendredi

Matin : Programme identique au mercredi.

Garnitures variées pour les repas.

Tournage sur 3 biligs.

Après-midi : Nettoyage

Bilan d'après questionnaire de satisfaction . Remise des attestations de formation