



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 Thépôt
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 2 au 12 juin 2020 *complet*
- du 15 au 26 juin 2020 *complet*
- du 14 au 25 septembre 2020
- du 19 au 30 octobre 2020



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

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 6-05-2020

