

STAGE PROFESSIONNEL CREPIER

5 JOURS



Objectif de formation :

5 jours pour acquérir et maîtriser toutes les facettes du métier de crêpier.

- Découvrir le métier de crêpier
- Connaître le matériel et les ingrédients nécessaires à la fabrication de galettes et crêpes
- Installer son poste de travail
- Élaborer les différentes pâtes : sarrasin et froment
- Maîtriser la technique du tour de main
- Confectionner des galettes et des crêpes et autres spécialités (blinis, croustillants...)
- Préparer des garnitures salées et sucrées
- Découvrir et appliquer les techniques de garnissage (salé-sucré)
- Dresser des assiettes
- Connaître les techniques pour l'entretien du matériel
- Découvrir les règles de base en hygiène, sécurité-ergonomie et gestion

Public :

Toute personne souhaitant se former au métier de crêpier : débutant ou professionnel. Porteur de projet.

Petit groupe de 5 personnes maximum

Horaires :

9h-17h

Repas compris le midi, confectionné et dégusté sur place.

Moyens mis à disposition :

Laboratoire de crêperie. Atelier de confection. Salle de classe.

Matériel professionnel. Equipements gaz et électriques.

Formation en présentiel.

Formateurs :

Maître crêpier

Responsable pédagogique

Support :

L'apprenant repart avec les ressources support de sa formation : règles de base, matériel, recettes, techniques...

Coût :

875 € nets de taxe pour 35 heures

Conditions et règlements :

Les inscriptions sont validées par ordre d'arrivée des dossiers complets (règlement et bulletin d'inscription).

STAGE PROFESSIONNEL CREPIER

5 JOURS



Pour tout financement public (OPCA, Pole emploi, ...), il est nécessaire de nous transmettre l'accord de prise en charge de l'organisme payeur. Le chèque de caution sera rendu à réception du règlement global de la formation.

Programme :

Lundi (sur 1 bilig) :

- Accueil, présentation, découverte des projets
- Approche des règles élémentaires d'hygiène et sécurité
- Appropriation du poste de travail : découverte du matériel et utilisation des biligs
- Démonstration de la technique de tournage
- Entraînement répété à l'acquisition du tour de main en sarrasin
- Réalisation d'une première complète
- Repas
- Entraînement répété pour une meilleure habileté du tour de main en froment
- Rangement et nettoyage du poste de travail
- Bilan
- Départ avec ses trophées

Mardi (sur 1 bilig) :

- Technique de culottage des plaques
- Organisation d'un plan de travail fonctionnel alliant productivité et ergonomie
- Entraînement répété du tour de main
- Garnissage, pliage et mise sur assiette des galettes et crêpes
- Réalisation d'une complète et de crêpes dessert
- Repas
- Entraînement répété pour une meilleure maîtrise du tour de main
- Rangement et nettoyage du poste de travail
- Bilan

Mercredi (sur 2 biligs ou plus) :

- Atelier approfondi hygiène (type HACCP)
- Etude des matières premières en approche raisonnée : circuit court / produits saisonniers
- Confection à la main des pâtes sarrasin et froment
- Préparation d'une garniture salée et sucrée de saison avec des produits locaux
- Réalisation d'une galette et d'une crêpe locale de saison
- Repas
- Approche de l'utilisation simultanée de 2 biligs ou plus
- Entraînement répété pour savoir-faire total du tour de main sur 2 biligs
- Rangement et nettoyage du poste de travail
- Bilan

STAGE PROFESSIONNEL CREPIER

5 JOURS



Jeudi (Atelier spécialités salées) :

- Accueil et présentation du programme du jour
- Tour d'horizon des spécialités culinaires salées
- Réalisation de créations culinaires à base de galettes
- Cocktail déjeunatoire à base des spécialités travaillées + crêpes dessert
- Réalisation de blinis et pancakes
- Rangement et Nettoyage
- Bilan

Vendredi (Atelier spécialités sucrées) :

- Accueil et présentation du programme du jour
- Tour d'horizon des spécialités culinaires sucrées
- Elaboration d'une garniture sucrée : Thème de la pomme
- Confection du caramel beurre salé : recette, réalisation, utilisation, variantes
- Réalisation de repas libre
- Repas
- Nettoyage et rangement des postes de travail
- Atelier gestion : approvisionnements, stocks, charges, coût de revient, marge
- Visualisation en réel de confection de pâte au robot
- Rappels et évaluation
- Bilan de stage et conclusion