

STAGE TECHNIQUE CREPIER

3 JOURS



Objectif de formation :

- Acquérir la technique du tour de main
- Connaître le matériel et les ingrédients nécessaires à la fabrication de crêpes
- Élaborer les différentes pâtes : sarrasin et froment
- Utiliser les techniques de garnissage élémentaires (salé-sucré)
- Confectionner des galettes et des crêpes
- Découvrir les règles de base en hygiène, sécurité et ergonomie

Public :

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

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 :

525 € net de taxes pour 21 heures

Conditions et règlements :

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

Pour tout financement public (OPCA, Pole emploi, ...), veuillez 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.

STAGE TECHNIQUE CREPIER

3 JOURS



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