

STAGE TOUR DE MAIN

1 JOUR



Objectif de formation :

- Découvrir l'univers de la crêperie
- Connaître le matériel et les ingrédients nécessaires à la fabrication de crêpes
- Elaborer les pâtes au sarrasin et au froment
- Entraînement au tour de main
- Confectionner des galettes et des crêpes

Public :

Toute personne souhaitant se former au métier de crêpier : particulier, salarié, professionnel.
Groupe de 1 à 6 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 :

175 € net de taxes / 7 heures

Conditions et règlements :

Le règlement se fait à l'inscription.

Programme :

- 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
- Confection des pâtes de sarrasin et de froment
- Entraînement répété pour une meilleure habileté du tour de main en froment
- Rangement et nettoyage du poste de travail
- Bilan et départ avec ses trophées et recettes

**STAGE TOUR DE MAIN
1 JOUR**

