

SMART & COM FORMATION

CREPIER CREPIERE

PUBLIC VISE : Tout Public.

PRE-REQUIS : Résistance à la station debout permanente, au rythme de travail soutenu, aux horaires variables.

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Acquérir les bases du métier de crêpier/e,
- 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,
- Découvrir les variantes de cuisine et de pâtisserie à base de crêpes et galettes,
- Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation.

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

FORMATEUR/TRICE : selon lieu de la formation.

DUREE : 3 jours soit 24h.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Laboratoire de crêperie sectorisé, équipements gaz et électrique, fabrication manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson des garnitures.

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.