

SMART & COM FORMATION

ACQUERIR LES BASES DU METIER DE CREPIER/E,

PUBLIC VISE : Tout Public.

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- 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.

DUREE : 3 jours soit 21h en présentiel.

FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS

Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

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

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

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

SMART & COM FORMATION

METHODES D'EVALUATION : des exercices seront réalisés régulièrement durant la formation pour vérifier la bonne compréhension et l'acquisition des connaissances.

- En cours de formation : Exercices en situation
- En fin de formation : Test d'évaluation finale sous forme de questionnaires à choix multiples ou tests de réflexion déductive et inductive.

VALIDATION : attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

TARIF : établi sur devis en fonction de vos besoins

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2016	JANV 2024	2/2