



ACQUÉRIR LES BASES DU MÉTIER DE CRÊPIER / CRÊPIÈRE

Programme conçu selon les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ)

Objectif général de la formation

Permettre aux professionnels de la restauration d'acquérir les compétences nécessaires à la préparation et à la réalisation de crêpes et galettes dans le respect des règles d'hygiène et des attentes de la clientèle.

1. INFORMATIONS GENERALES

- **Public visé :**
 - Professionnels du secteur de la restauration
 - Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement
 - Salariés en reconversion vers les métiers de la restauration
- **Durée :** 21 heures (3 jours) – Formation réalisée en présentiel
- **Lieu :** Intra ou inter-entreprise
- **Accessibilité :**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.
Contact référent handicap : 06 76 89 97 19
- **Tarif :** Sur devis personnalisé
- **Formateur :**

Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine de la restauration.

2. OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les ingrédients et le matériel spécifiques à la crêperie
- Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes
- Tourner une pâte sur une galettière
- Maîtriser les techniques de cuisson et de décollage
- Réaliser les garnitures courantes
- Garnir et présenter les crêpes et galettes
- Organiser un poste de travail adapté à la production
- Appliquer les règles d'hygiène en environnement de production

3. PUBLIC ET PREREQUIS

PUBLIC CONCERNE :

- Professionnels de la restauration
- Porteurs de projet dans le secteur CHR
- Salarié en reconversion professionnelle



SMART & COM FORMATION

PREREQUIS :

- Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)
- Être en situation professionnelle dans le secteur de la restauration ou disposer d'un projet de création/reprise d'établissement

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

4. PROGRAMME DETAILLE

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL

- Identification du matériel et des ustensiles
- Organisation et mise en place du poste de travail
- Application des règles d'hygiène

TECHNIQUES DE REALISATION

- Réalisation des différentes pâtes
- Techniques de tournage sur galettière
- Techniques de cuisson et de décollage

GARNITURES ET ASSEMBLAGE

- Préparation des garnitures courantes
- Garnissage des galettes et crêpes
- Présentation des produits

PRODUCTION ET ENTRETIEN

- Organisation de la production
- Remise en état des ustensiles
- Entretien du poste de travail

5. MOYENS PEDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Matériel professionnel adapté
- Matières premières nécessaires
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

6. ÉVALUATION

L'évaluation des compétences est réalisée tout au long de la formation selon les modalités suivantes :

- **En amont :** Questionnaire de positionnement
- **En cours de formation :** Observation lors des mises en situation pratiques
- **En fin de formation :**
Réalisation de crêpes et galettes évaluées selon :
 - Maîtrise du tournage
 - Qualité de cuisson
 - Organisation du poste de travail
 - Respect des règles d'hygiène
 - Présentation des produits

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.



7. MODALITES D'INSCRIPTION ET D'ACCES

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de 3 mois après contractualisation.

Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

8. SUIVI ET TRAÇABILITE

Les documents suivants sont mis en œuvre dans le cadre du suivi de la formation :

- Questionnaire de positionnement
- Feuilles d'émargement
- Fiche d'évaluation des acquis
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de fin de formation

9. CONFORMITE AU REFERENTIEL QUALIOP1

- Analyse des besoins réalisée en amont de la formation
- Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés
- Suivi et évaluation des acquis
- Traitement des retours et réclamations