



LE CENTRE DE FORMATION Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro **53290923429** auprès du préfet de région de Bretagne. Organisme référencé au Datadock.

Raison sociale: SARL EMALIZ
« **J'apprends la crêpe** »
435 Hent Kerzenval Huella
29890 KERLOUAN
06.82.87.20.70
SIRET 843 732 447 00027
CODE APE 8559B - RCS BREST

PROGRAMME DE FORMATION

5 JOURS

CRÊPERIE

PUBLIC – PRÉ-REQUIS

- Tout public : demandeur.se.s d'emploi, salarié.e.s, individuel.le.s
- Formation concrète et pratique, aucune qualification spécifique n'est requise.
- Être conscient des contraintes du métier.

OBJECTIFS

- Acquérir les fondamentaux et toutes les techniques nécessaires au métier de crêpier.ière.
- A l'issue de la formation, le, la stagiaire sera compétent.e pour fabriquer les crêpes et les commercialiser avec ses garnitures traditionnelles et élaborées salées et sucrées de base. Il sera concevoir sa carte et son agencement de cuisine. Il, elle aura les notions de la gestion des stocks pour le bon déroulement de la distribution et aura toutes les notions nécessaires pour œuvrer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU DE LA FORMATION

Support de cours fournit :

- L'hygiène et la sécurité (alimentaire, locaux, corporelle)
- Le matériel spécifique crêperie et son entretien
- La technologie culinaire des matières premières à l'élaboration des pâtes
- Les recettes des différentes pâtes, des garnitures, un vocabulaire culinaire, les pliages
- Le livre « Les Crêpes, l'Art, la Manière » (offert car je suis l'auteure)

CATHERINE MERDY GOASDOUÉ

Ingénierie en Crêperie

Audit • Formation • Conseil • Particuliers • Professionnels

06 82 87 20 70 • japprendslacrepe@gmail.com • www.japprendslacrepe.bzh



COURS PRATIQUES ET THÉORIQUES

- Présentation du matériel. Conseils sur son utilisation et son entretien
- Cours théoriques en technologie culinaire, hygiène et sécurité, gestion des stocks
- Atelier fabrication des différentes pâtes salées et sucrées
- Exercices appliqués au tournage
- Atelier tournage sur 2 et 3 biligs pour gagner en rapidité
- Exercices appliqués en situation : étalement, pliages, garnissage, dressage
- Pratique en cuisine sur les recettes des garnitures de base
- Pratique en cuisine sur quelques recettes de garnitures élaborées
- Organiser la mise en place et la distribution
- Savoir mettre en valeur son produit
- Étude des bons de commande
- Étude de la conception d'un carte
- Étude sur l'agencement d'un poste de distribution spécifique crêperie
- Entretien du matériel, déculottage et culottage
- Autres conseils

PLAN DE FORMATION

MATINÉE :

- Installation du poste de travail, mise en chauffe des billigs.
- Détente des pâtons
- Fabrication des crêpes salées et sucrées
- Travail sur les pliages sans garnitures
- Fabrication des garnitures
- Nettoyage du poste

13H : Repas avec le groupe, mise au point de la matinée, échanges

APRÈS-MIDI :

- Atelier tournage
- Fabrication des pâtons pour le lendemain
- Cours théoriques
- Nettoyage des postes de travail et des locaux

CATHERINE MERDY GOASDOUÉ

Ingénierie en Crêperie

Audit • Formation • Conseil • Particuliers • Professionnels

06 82 87 20 70 • japprendslacrepe@gmail.com • www.japprendslacrepe.bzh



MOYENS TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES et D'ENCADREMENT EFFECTIF :

- Formateur pour ce stage: Nombre d'intervenants: 1
- Profil du (des) intervenant(s): Catherine Merdy-Goasdoué, gérante - formatrice chez « J'apprends la Crêpe », 40 ans d'expérience.

ORGANISATION MATERIELLE:

- Formation dans un laboratoire équipé de crêpières (gaz et électrique) et de tout le matériel nécessaire à cet apprentissage
- Dossier de cours théorique
- Support pédagogique : le livre « Les Crêpes, l'Art, la Manière » auteure Catherine Merdy-Goasdoué

SUIVI DE L'EXECUTION ET APPRECIATION DES RESULTATS :

- Contrôle journalier des acquis, écrits dans le livret d'accueil du stagiaire
- Positionnement final en pratique, le dernier jour de la formation
- Attestation de formation délivrée en fin de stage
- Suivi après formation par téléphone, e-mail, skype

ORGANISATION GENERALE, DONNEES ADMISTRATIVES ET FINANCIERES

- Lieu du stage : 435 Hent Kerzenval Huella - 29890 - KERLOUAN
- Durée : 5 jours soit 40 heures de formation.
- Horaires : 9h à 17h
- Coût : 1200 € net (T.V.A. non applicable, art. 261 du CGI)
- Groupe de 4 stagiaires maximum.
- Possibilité de logement sur le lieu de la formation.

L'EXPERTISE ET LA PASSION D'UN SAVOIR-FAIRE
AU SERVICE DE NOTRE MÉTIER



ARTISAN CRÊPIER

CATHERINE MERDY GOASDOUÉ

Ingénierie en Crêperie

Audit • Formation • Conseil • Particuliers • Professionnels

06 82 87 20 70 • japprendslacrepe@gmail.com • www.japprendslacrepe.bzh