



**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

3 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 salées et sucrées de base, plus spécifiquement pour de la vente à emporter (Food truck, marché). 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 :

- 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

**CATHERINE MERDY GOASDOUÉ**

Ingénierie en Crêperie

Audit • Formation • Conseil • Particuliers • Professionnels

06 82 87 20 70 • japprends lacrepe@gmail.com • [www.jappendslacrepe.bzh](http://www.jappendslacrepe.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 biligs pour gagner en rapidité
- Exercices appliqués en situation : étalement, pliages, garnissage, dressage
- Pratique en cuisine sur les recettes des garnitures de base
- Organiser la mise en place et la distribution.
  - Garnir les crêpes, adapter le pliage façon à emporter et distribution à l'assiette.
- Entretien du matériel, déculottage et culottage

## 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

### 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.

**CATHERINE MERDY GOASDOUÉ**

Ingénierie en Crêperie

Audit • Formation • Conseil • Particuliers • Professionnels

06 82 87 20 70 • japprends lacrepe@gmail.com • [www.jappendslacrepe.bzh](http://www.jappendslacrepe.bzh)



#### 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 :

- 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 Kerzental Huella - 29890 - KERLOUAN
  - Durée : 3 jours soit 24 heures de formation.
  - Horaires : 9h à 17h
  - Coût : 1500 € net “Exonération de TVA en vertu de l'article 261 4-4° du CGI”
  - Groupe de 2 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 • japprends lacrepe@gmail.com • [www.jappends lacrepe.bzh](http://www.jappends lacrepe.bzh)