

Formation crêperie les sables d'Olonne Vendée
22 Promenade Georges godet
85100 Les Sables d'Olonne
Tél : 0251215786. – 0784395911
Email : contact@formationcrepiervendee.fr

Programme Détaillé - Formation Crêpier

De 35heures – 5 jours

Public visé : Tout public
Pré requis : formation ouverte à tout public sans pré requis
Durée de la formation : 35 heures sur 5 jours
Horaires de la formation : de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

CONTENU et OBJECTIF DE LA FORMATION : Acquérir les bases du métier de crêpier en 5 JOURS

COURS PRATIQUES (26 heures)

- Recherche et sélection des ingrédients chez les fournisseurs
- Avoir la connaissance des différentes farines et produits
- Commander des matières premières
- Réceptionner les produits
- Stocker les marchandises
- Réalisations de recettes de pates salées et sucrées
- Réaliser des garnitures salées et sucrées
- Calcul des prix de revient des différentes préparations
- Acquisition et tour de main à tourner crêpes et galettes
- S'approprier les ustensiles et savoir étaler la pate avec la gestion de la billig et de la température
- Savoir tourner sur plusieurs plaques simultanément
- Incorporer les différentes garnitures
- Maitriser les différents pliages

COURS THEORIQUES (9 heures)

- Recettes, vocabulaire, organisation du métier
- Apprendre à utiliser le matériel, les billigs, tampons de graissage
- Etudes des matières premières
- Rédiger une fiche technique et la réaliser
- Confectionner une carte de propositions salées et sucrées
- Analyser le cout matière et calculer son prix de revient
- Hygiène alimentaire des locaux, et normes de sécurité
- Connaitre et maîtriser les postes de travail en salle et de la mise en place
- Apprendre les différentes techniques du service en salle
- Encaisser les clients
- Gérer un service en autonomie
- Découvrir la diversité du cidre
- Communiquer sur le choix des produits, l'identité et la valeur de l'entreprise

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Laboratoire de crêperie équipé pour 3 stagiaires, appareils de cuissons électriques, fabrication manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson de garnitures.
- Restaurant et salle d'application.
- Formation en présentiel.
- Support : Livret théorique et fiche de fabrication des pâtes et garnitures

PROFIL DU FORMATEUR :

- La formation est assurée par dominique Mathé
- Plus de 30 ans, en tant que crêpier, chef d'entreprise, restaurateur

SUIVI FORMATION :

- Feuille d'émargement

MODALITES D'EVALUATION :

- Evaluation formative, acquisition de compétences tout au long de la formation et une évaluation finale. La formation est personnalisée en fonction de l'évolution des compétences individuelles, des mises en situation peuvent être adaptées selon les différents projets
-

DOCUMENTS FOURNIS :

- Attestations de formation Qualiopi, questionnaire de satisfaction, support de cours.

PROGRAMME TYPE D'UNE FORMATION DE 5 JOURS :

Lundi :

- **Matin :**
 - Accueil, présentation, discussion autour des différents projets ;
 - Observation du matériel professionnel, des règles d'hygiène, sécurité
 - Observation des denrées alimentaires de base
 - Explication des différentes farines et démonstration de fabrication manuelles des pâtes à crêpes (froment) et sarrasin (blé noir)
 - Démonstration manuelle des pâtes à galette et froment par le formateur
 - Repas démonstratif réalisé par le formateur

- **Après midi :**
 - Préparation du matériel, culottage de plaque et des différentes techniques de graissage de la billig
 - Savoir maîtriser le thermostat des plaques en fonction de la pâte choisie et son graissage
 - Tournage de la pâte à galette et crêpes avec les différentes rozell
 - Essai de pliage et conditionnement
 - Nettoyage, remise en état des locaux et bilan.

Mardi :

- **Matin :**
 - Réflexion sur la réalisation d'une carte en fonction de ses matières premières et tarification
 - Répertoire et lister les fournisseurs locaux
 - Etablir un cadencier de produit
 - Intervention d'un fournisseur local
 - Explication des différents moyens de commandes passés auprès des fournisseurs
 - Exemple de carte d'une crêperie traditionnelle
 - Préparation d'un repas avec deux garnitures salées et sucrées

- **Après-midi :**
 - Savoir réaliser une carte avec calcul des prix et marges
 - Mise en place d'un service de restauration à partir d'une carte simple
 - Mise en place de ses postes de travail en fonction de sa carte
 - Réaliser deux préparations simples de sa carte en vue d'un service
 - Tournage de pâte en y ajoutant ses préparations
 - Essai de pliage
 - Nettoyage des locaux et remise en état

Mercredi :

- **Matin :**
 - Organisation et sélection des produits pour la fabrication des pâtes
 - Préparations des pâtes à galettes et crêpes avec les différentes variantes de produits et farines
 - Préparation de son poste de travail
 - Mise en main de la rozell et explication avec les spatules
 - Tournage des pâtes avec la rozell
 - Graissage de la pâte
 - Technique de cuisson des deux pâtes
 - Compréhension du graissage de la billig, afin d'alterner la cuisson de la pâte à galette et pâte à crêpe
 - Réalisation d'une galette avec ingrédients simple
 - Réalisation d'une crêpe avec ingrédients simple
 - Pliage simple et mise en assiette
 - Repas réalisé par les stagiaires

- **Après-midi :**
 - Elaborer une fiche recette de galette en faisant deux préparations (simple et élaborée)
 - Peser et progression, cuisson de la recette
 - Mettre en place ses ingrédients et s'en servir pour réaliser ses deux recettes
 - Composer et tourner une galette en incorporant la préparation simple
 - Composer et tourner une galette en incorporant la préparation plus élaborée
 - Pliage et dressage sur assiette
 - Décoration d'assiette avant envoi en salle

Jeudi :

- **Matin :**
 - Elaborer une fiche recette de crêpe en faisant deux préparations (simple et élaborée)
 - Peser et progression, cuisson des préparations
 - Mettre en place ses ingrédients et s'en servir pour réaliser ses deux recettes
 - Composer et tourner une crêpe en incorporant la préparation simple
 - Composer et tourner une crêpe en incorporant la préparation élaborée
 - Pliage et dressage sur assiette
 - Décoration d'assiette avant envoi en salle
 - Repas réalisé par les stagiaires

- **Après-midi :**
 - Zoom sur les différentes techniques de pliage de galette et crêpe
 - Visionnage de photos et vidéo sur les principaux pliages
 - Apprentissage et essai à nu avec les deux pâtes sur la billig chaude ainsi que sur l'assiette
 - Initiation au service en salle, accueil clients, prises de commandes, services, débarrassage

Vendredi :

- **Matin :**

- Matinée dédiée à l'hygiène et sécurité du local professionnel ainsi que le matériel
- Observation des règles d'hygiène, conseils d'ergonomie
- Hygiène vestimentaire du personnel
- Plan de nettoyage obligatoire des locaux
- Registre de sécurité
- Document unique d'évaluations des risques professionnel
- Stockage des matières premières et « mise en avant »
- Evaluation
- Préparations de galette et crêpes pour le repas du midi par les stagiaires
- Mise en pratiques des différentes techniques vu dans la semaine

- **Après-midi :**

- Compréhension du lexique de la cuisine et crêperie avec question et évaluation
- Renforcement des acquis sur le tournage et réalisations des crêpes et galettes
- Echanges, questions, réponses sur le stage
- Evaluations de fin de formation

HORAIRES ET LIEU – TARIF – MODALITES ET DELAI D'ACCES

La formation se déroulera sur une durée de 35 heures en présentiel, en individuel ou en groupe maximum de 3 stagiaires.

- Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30, 13h30 à 16h30 soit 7 heures par jour
- Lieu : 22 Promenade Georges Godet, 85100 Les Sables d'Olonne
- Le cout de la formation s'élève à 1500 €