



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos et Glaciers

Christian LOSTANLEN

29 rue du Général De Gaulle
29940 LA FORÊT FOUESNANT

Tél : 06.08.03.24.95 ou 02.98.56.94.96.

PROGRAMME DE FORMATION

CRÊPERIE

COURS PRATIQUES

- + Composition et fabrication des différentes pâtes (blé noir, froment...),
- + Acquisitions technique : tour de main, progression, rapidité,
- + Apprendre la simultanéité sur deux plaques à crêpes,
- + Les différentes garnitures salées et sucrées (fondu de poireaux, caramel...),
- + Différents pliages et présentations,
- + Les desserts : far breton, flambages, décoration, **NOUVEAUTÉ** réalisation de gaufres,
- + Diversification : autres recettes sur plaques à crêpes : blinis, omelettes, miniatures, galettes de pommes de terre, galettes aux pommes et pépites de chocolat.

COURS THEORIQUES

(Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

- + Etude du matériel, (les différentes plaques à crêpes, petits matériels...),
- + Etude des matières premières, (type de farine, calibre des œufs, ingrédients divers...),
- + Les différentes recettes de pâtes à crêpes salées et sucrées (blé noir, froment...), gaufres,
- + Culottage des plaques à crêpes (traitement de surface de la fonte),
- + Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, méthode HACCP),
- + Normes de sécurité,
- + Accueil en restauration,
- + Vocabulaire culinaire,
- + Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- + Mise en place (organisation du travail),
- + Planification des achats,
- + Confectionner sa carte.

