



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN

109 route de la Pointe - Moustierlin-

29170 FOUESNANT

Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95

Email : contact@ecole-des-chefs.fr

Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

Descriptif

Formation CRÊPERIE

PUBLIC CONCERNÉ et PRÉ-REQUIS

- > Formation "Tous publics"
- > Pas de pré-requis spécifiques, en termes de niveaux et de diplômes

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable dans les règles d'hygiène et de sécurité :

- Approvisionner, sélectionner et préparer les ingrédients pour la fabrication de crêpes salées et sucrées, classiques et créatives.
- Préparer des crêpes à la demande à partir de commandes de clients ainsi que les différents plats et desserts
- Nettoyer et remettre en état les locaux et le matériel

DURÉE - HORAIRES - LIEU DE DEROULEMENT

L'action sera d'une durée de 70 heures,

- > du mardi au vendredi (1^{ère} semaine)
- > du lundi au vendredi (2^{ième} semaine)

Calendrier annuel établi par le centre de formation et consultable sur le lien suivant :

<http://www.ecole-des-chefs.fr/calendrier.php>

Horaires

- > 9 H à 17 H et 15 H le dernier jour

Lieu de déroulement

- > 109 Route de la Pointe – MOUSTERLIN – 29270 FOUESNANT

MOYENS PÉDAGOGIQUES - TECHNIQUES et d'ENCADREMENT

- Déroulement des séances de formations dans un local de 150 m2, réservé exclusivement à la formation pour professionnels,
- Matériel professionnel adapté et performant,
- Lieu de cours théoriques
- Livret technique de formation remis aux stagiaires (recettes-théorie-législation)
- Exposés théoriques

La formation est dispensée par Mr Christian LOSTANLEN

Domaines d'expérience :

- cuisinier
- crêpier
- formateur dans ce domaine depuis 1995





CONTENU

- *Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication de crêpes salées et sucrées, classiques et créatives :*
 - recherche et sélection de fournisseurs d'une crêperie en fonction des types de crêpes à préparer et confectionner
 - sélection des ingrédients pour la réalisation de crêpes
 - estimation des quantités d'ingrédients nécessaires
 - gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases
 - préparation de pâtes à crêpes
 - préparation d'ingrédients nécessaires pour des services

- *Préparation des crêpes à la demande à partir de commandes de clients :*
 - définition du type de crêpes à préparer, réalisation de cartes et de menus
 - contrôle et adaptation des pâtes à crêpes
 - sélection et utilisation d'ustensiles adaptés à la réalisation de crêpes
 - étalage de la pâte, gestion et contrôle des températures de cuisson
 - réalisation de crêpes à partir de commandes de clients
 - réalisation de crêpes classiques et originales
 - présentation et service de crêpes

SUIVI et ÉVALUATION

- Formation en présentiel
- Feuilles d'émargement par 1/2 journée et par stagiaire
- Mises en situation :
 - évaluation orale des connaissances, avant-pendant-après
 - évaluation de la dextérité, avant-pendant-après
 - produits types à fabriquer
- Attestation de fin de formation
- Questionnaire à chaud
- Questionnaire à froid

