



# École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Christian LOSTANLEN

109 route de la Pointe - MOUSTERLIN  
29170 FOUESNANT

Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95

Email : [contact@ecole-des-chefs.fr](mailto:contact@ecole-des-chefs.fr)

Site internet : [www.ecole-des-chefs.fr](http://www.ecole-des-chefs.fr)

## Programme Détaillé

### Formation CRÊPERIE

#### CONTENU DE LA FORMATION

---

##### **COURS PRATIQUES (60 heures)**

- *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 différentes pâtes à crêpes (blé noir, froment)
  - Acquisition technique : tour de main, progression, rapidité,
  - Étalage de la pâte, gestion et contrôle des températures de cuisson
  - Apprendre la simultanéité sur deux plaques à crêpes,
  - Les différentes garnitures salées et sucrées (fondu de poireaux, caramel...),
  - Les différents pliages et présentations,
  - Les desserts : far breton, flambages, décoration, gaufres,
  - Diversification : autres recettes sur plaques à crêpes : blinis, omelettes, miniatures, galettes de pommes de terre, galettes aux pommes et pépites de chocolat.

##### **COURS THÉORIQUES (10 heures)**

(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, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire,
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Fournisseurs,
- Mise en place (organisation du travail),
- Planification des achats,
- Confectionner sa carte





## PLAN DE FORMATION CRÊPERIE

---

### 1<sup>er</sup> jour : Le mardi

- Accueil
- Présentation des locaux et du matériel
- Présentation du formateur, de la formation et de la pédagogie
- Tour de table avec présentation individuelle, projets et attentes de la formation
- Un livre pédagogique remis par stagiaire
- Préparation du repas de midi
- Repas en commun, partages et échanges dynamiques
- Démonstration technique du formateur : élaboration de la pâte à crêpe et technique de fabrication (tournage, cuisson)
- 1<sup>ère</sup> prise de contact avec les matières premières, élaboration d'1 recette entière de pâte à crêpe.
- 1<sup>ère</sup> prise de contact avec la plaque à crêpes (billig) : tournage et cuisson
- Nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

### JOURNÉE TYPE

#### MATIN

- Préparation de la pâte à crêpes pour 1 kg de farine de froment ou blé noir,
- Fabrication, sur 1 et/ou 2 billigs électriques ou gaz,
- Réalisation des garnitures salées et sucrées, suivant le menu une garniture différente par jour,
- Pliages, présentation,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

#### 13 heures

- Repas en commun, échanges dynamiques.

#### APRÈS-MIDI

- Préparation de la pâte à crêpes pour 1 kg de farine de froment ou blé noir,
- Fabrication, sur 1 et/ou 2 billigs électriques ou gaz,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail,
- Cours théoriques,
- Bilan des connaissances, questions,
- Remédiation tout au long de la journée si besoin.

**Ensemble concrétisons votre formation  
en une qualification durable et rentable**

