

Une formation  
courte, intensive  
et pratique



## OBJECTIFS

- **Etre capable de :**
  - réaliser des crêpes et galettes classiques et élaborées en autonomie totale,
  - effectuer le service en salle,
  - calculer les prix de revient et prix de vente,
  - élaborer la carte.

## CETTE FORMATION EST POUR VOUS SI...

- vous désirez développer, reprendre ou créer votre propre affaire,
- vous êtes salarié d'une crêperie/restaurant ou vous souhaitez le devenir
- vous êtes demandeur d'emploi cherchant une insertion professionnelle dans ce secteur créateur d'emplois,
- vous êtes étudiant désirant occuper un emploi saisonnier.

## PROGRAMME

### La fabrication

- Le matériel de fabrication, les critères de choix
- La préparation des pâtes à galettes et à crêpes (manuelle et au batteur mélangeur)
- La préparation et la mise en place des garnitures pour galettes : classiques, élaborées, galettes du jour, utilisation de produits de saison, sucré-salé
- La préparation et la mise en place des garnitures pour crêpes : classiques, élaborées (chocolat maison, caramel au beurre salé, flambées, fruits frais, ...)
- Les techniques de tournage et de cuisson
- La cuisson des galettes et crêpes sur une plaque (un poste par stagiaire), puis sur deux et trois plaques
- Les pliages : triangle, carré et aumônière
- L'harmonisation des saveurs et des couleurs
- La créativité dans les garnitures, les tendances
- L'entretien des plaques de cuisson, le culottage
- La mise en place et l'organisation de la fabrication pour gagner en rapidité
- L'organisation des locaux de fabrication
- Les règles d'hygiène en restauration : marche en avant, HACCP

### La présentation

- La créativité dans la présentation
- L'harmonisation des couleurs
- La décoration et la finition des assiettes
- L'utilisation des verrines
- Le choix des assiettes selon leur couleur et leur forme

### Le service

- La mise en place
- La prise de commande, le suivi des bons
- Le service
- Le débarrassage

### La gestion

- Le calcul du prix de revient et des prix de vente
- La carte de la crêperie, la créativité dans les appellations
- La règlementation du travail en restauration
- La vente de boissons en restauration sur place et à emporter (licences)



