

Perfectionnement crêpier



Découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles manières de travailler la pâte à crêpe et galette

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Se démarquer de la concurrence,**
- **Optimiser les atouts de son entreprise,**
- **Valoriser ses prestations culinaires, séduire sa clientèle par la création de saveurs nouvelles, de garnitures originales et de prestations attrayantes.**

PROGRAMME

1. CONFECTION ET FABRICATION D'ENTREMETS SALÉS À BASE DE BLÉ NOIR ET FROMENT

2. LA CRÊPE, BASE SUCRÉE, POUR RÉALISER

3. LES PRÉSENTATIONS : LE VISUEL AU SERVICE DU GOÛT

- Les idées de présentation
- Les volumes (moulage et mise en forme de crêpes et de galettes)
- Les associations de couleur
- Les dispositions sur assiette

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Avoir suivi la formation

"formation crêpier" ou maîtriser les bases du métier de crêpier

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

- Exposés théoriques

- Étude de cas concrets

- Quiz en salle

Évaluation de la formation

- Feuilles de présence

- Questions orales ou écrites

- Mises en situation

- Formulaires d'évaluation de la formation.

- Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes



5. Synthèse de données

- Mise en forme d'un tableau
- Mise à jour d'un tableau croisé dynamique
- Personnalisation d'un tableau croisé

6. Création de champs calculés

- Les champs de page
- Ajout et suppression de données
- Masquer et afficher les détails

7. Groupement d'éléments sélectionnés

- Groupement de dates
- Groupement de valeurs

8. Tri des éléments

- Consolidation de données provenant de plusieurs pages