

Crêpes et galettes



Cette formation vous permettra de découvrir le métier de crêpier et le tournage de la pâte

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir la maîtrise du tournage
- Connaître des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie
- Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes
- Savoir « tourner » (étaler la pâte sur une galettière) et maîtriser la cuisson, le décollage, et conditionner le produit fini

PROGRAMME

La fabrication des crêpes et galettes

- LES DIFFÉRENTES PÂTES A CRÊPES ET A GAULETTES : Pâte de sarrasin (différents types de farine : Import – Bio – Bretagne) ,
- Pâte de froment , Composantes et spécificités des différentes pâtes
- La préparation des pâtes à galettes et à crêpes,
- Les techniques de tournage et de cuisson,
- La créativité dans les garnitures,
- Les règles d'hygiène en restauration.

Les garnitures salées

- Préparation pour garniture dite « minute ». exemple : galette complète (jambon, fromage, œuf)
- Préparation pour garniture dite « de mise en place » (légumes, fruits de mer, viandes, poissons, etc.)
- Préparation pour garniture dite « d'assemblage » (charcuteries, fromages, produits élaborés)

Les garnitures sucrées

- Crêpe beurre
- Crêpe sucre
- Confiture Chocolat, caramel au beurre salé
- Démonstration de produits crêperie : Crêpe dentelle, thermoformage salé sucré, tuiles, etc

La présentation des assiettes

- La créativité de la présentation des crêpes,
- l'harmonisation des couleurs,
- la décoration des assiettes.

La gestion

- Le calcul de prix de revient et des prix de vente,
- La carte

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation



Mise à jour

Juin 2025



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

99%