

SECTEUR RESTAURATION

SPECIALITE « CREPES »

GRETA DU GOLFE à VANNES

Lieu de formation : Lycée Jean GUEHENNO

Formateur : Jean-Philippe MOY

Conseillère en Formation Continue : Marine LAVOYE
Assistante : Catherine HERBRETEAU

OFFRE DE FORMATION

- ❖ Formations courtes et intensives
(1 à 2 semaines)

- ❖ Formation longue
(6 à 9 mois déterminé après positionnement)
 - Qualifiante
Validation par un titre :
« Le titre homologué de crêpier »

- ❖ Ateliers pour les loisirs
(4 heures à 2 jours)

FORMATIONS COURTES ET INTENSIVES

Intitulées : **INTENSIFS**

« **CRÊPES** »et/ou « **PIZZA** »

❖ **OBJECTIFS**

- S'initier rapidement aux gestes techniques et à la méthodologie de la confection de la crêpe et des principales garnitures
- Découvrir de manière rapide les principes du service à l'assiette et du service en salle

❖ **METHODES PEDAGOGIQUES**

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation au sein d'une cuisine et salle de restaurant pédagogique

❖ **PUBLICS VISES**

- Toutes personnes souhaitant découvrir le geste professionnel du métier de « Crêpier »
- Groupe de 12 personnes (maximum)

❖ **DUREE**

- Parcours préconisé de 80 heures sur 2 semaines*

**Parcours de 40 heures sur 1 semaine pour la confection de PIZZA.*

❖ **VALIDATION**

- Attestation de suivi de formation

❖ PROGRAMME

- Technologie culinaire
 - Connaissance des matériels et des produits
 - Organisation du poste de travail

- Pratique culinaire
 - Confection de pâtes (à Galettes et à crêpes ou Pizza)
 - Techniques gestuelles
 - Garnitures
 - Vitesse de fabrication

- Hygiène
 - Entretien des locaux et du matériel
 - Règles d'hygiène liées à l'activité

- Service à l'assiette
 - Connaissances de base
 - Décorations et Flambages (crêpes uniquement)
 - Présentation à l'assiette

- Service à table (facultatif)
 - Règles de service et d'usage en crêperie
 - Dressage, nappage
 - Accueil client
 - Facturation

FORMATION LONGUE

Elle est qualifiante et donne lieu à la remise d'un titre :

TITRE HOMOLOGUE DE « CRÊPIER »

❖ OBJECTIFS

- Se former au métier d'Employé-e en CRÊPERIE
- Acquérir des connaissances et des compétences professionnelles nécessaires à l'obtention du titre de niveau V

❖ METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation au sein d'une cuisine et salle de restaurant pédagogique

❖ PUBLICS VISES

- Toutes personnes souhaitant acquérir une qualification validée par un titre de niveau V

❖ DUREE

- **Total de 807 heures sur 9 mois**
- Soit une durée maximale en centre de 527 heures*
- Soit une durée maximale en entreprise de 280 heures*

**Durée variable selon les acquis – parcours établi après positionnement – VAE possible – mise en place en cours*

❖ CERTIFICATION

- Titre homologué de « CRÊPIER » de niveau V

❖ PROGRAMME

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Technologie et pratique culinaire
 - Confection de la pâte
 - Amuses bouches et Pâtisseries
 - Techniques gestuelles
 - Garnitures
 - Vitesse de fabrication
 - Connaissance des matériels et des produits
 - Organisation du poste de travail
 - Règles d'hygiène liées à l'activité
 - Entretien des locaux et du matériel

- Service à l'assiette
 - Connaissances de base
 - Décorations et Flambages
 - Pliage et Présentation à l'assiette

- Service à table
 - Règles de service et d'usage en crêperie
 - Dressage, nappage
 - Accueil client
 - Facturation

DOMAINE GÉNÉRAUX

- Communication orale et écrite
- Mathématiques appliquées
- Législation
- Anglais

ATELIERS LOISIRS

« CRÊPES LOISIRS »

❖ OBJECTIFS

- Apprendre à confectionner crêpes et galettes de manière professionnelle (utilisation du matériel spécifique au métier et mise en pratique de la gestuelle)

❖ METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation au sein d'une cuisine et salle de restaurant pédagogique

❖ PUBLICS VISES

- Tous les Publics

❖ DUREE

- 14 heures sur 2 jours

❖ VALIDATION

- Attestation de suivi de formation

❖ PROGRAMME

➤ Technologie

- Connaissance des matériels et des produits
- Organisation du poste de travail
- Règles d'hygiène liées à l'activité
- Entretien des locaux et du matériel

➤ Pratique culinaire

- Découverte des farines et produits de base
- Fabrication de pâtes couramment utilisées en Crêperie
- Maîtrise des cuissons
- Mise en assiette et décoration

ATELIERS LOISIRS

« CREPES et GALETTES GOURMANDES »

❖ OBJECTIFS

- Se perfectionner en garnitures pour Crêpes et Galettes
- Se perfectionner en confection de Desserts Bretons
- Déguster sa production

❖ METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation au sein d'une cuisine et salle de restaurant pédagogique

❖ PUBLICS VISES

- Tous les Publics

❖ DUREE

- 4 heures

❖ VALIDATION

- Attestation de suivi de formation

❖ PROGRAMME

- Menus ci joints

