



écoles de formation Crêpiers

## **FORMATION : MAITRISE CREPIER – BLOC DE COMPETENCES N°2 – fiche 14423**

Après la « Formation Découverte Crêpier », cette « Formation Maîtrise Crêpier » donne le temps aux stagiaires de maîtriser tous les points abordés en « Découverte Crêpier » en ajoutant de l'autonomie, de la rapidité, et le service en salle.

**PRE REQUIS** : avoir suivi la formation Découverte

### **OBJECTIFS :**

le stagiaire apporte une plus value à son travail de Crêpier : 2<sup>ème</sup> niveau  
Fabriquer des garnitures simples et servir en salle

**DUREE** : 4 jours : 35 heures en Centre - théorie (10 %) et pratique (90 %) alternée

### **LIEU DE FORMATION :**

12, ave De Gaulle 94550 CHEVILLY LARUE ou 9, rue Etienne Cassard 44690 LA HAIE FOUASSIERE

Salle de réunion, cuisine et salle de repas. La formation théorique se fait en salle de réunion et la formation pratique à la fabrication des galettes réalisée sur billig en plateau technique.

### **SUPPORT TECHNIQUE :**

Un poste de travail complet de fabrication est à disposition de chaque stagiaire. Un ensemble de fiches techniques est donné au fur et à mesure des thèmes abordés et des exercices appliqués.

**COUT** : Paris 795 € et Nantes 745 € - tarifs en vigueur jusqu'au 31.12.2016

### **PROGRAMME :**

- . réaliser des crêpes et/ou galettes salées et sucrées : simples, avec garniture consistante, fluide, et plusieurs natures de garnitures,
- . travailler les types de farine proposées du marché (provenance, label...) pour couvrir toutes les attentes de la clientèle
- . adapter les techniques de pliage en dégustation et selon les garnitures,
- . tourner sur 3 billigs pour répondre aux besoins d'un service en salle,
- . nettoyer le poste de travail, les locaux et les équipements,
  
- . mettre en place la salle suivant la fréquentation attendue, . gérer les réservations,
- . accueillir le client et le prendre en charge, . présenter la carte (l'offre), expliquer, conseiller,
- . assurer le service en respectant la chronologie d'arrivée des clients : prendre les commandes et annoncer les bons,
- . réaliser un service

*Evaluation sur réalisation des divers pliages, réalisation d'une garniture simple, mise en place d'un service pour 6 personnes. Contrôles sur table : technologie culinaire, produits laitiers, œufs, farines, sucres, vocabulaire culinaire, hygiène générale, calculs professionnels*

### **Validation de la formation par certificat du bloc de compétences N°2**

### **INTERVENANTS :**

Françoise DEGRELLE , Crêpière diplômée, Responsable de l'Ecole de Formation « Galettes du Monde » - Ex-formatrice en relations clientèle et organisation du travail . Cécil GODEAU, formatrice.