



écoles de formation Crêpiers

FORMATION : CUISINE et DIRIGEANT CREPIER

BLOC DE COMPETENCES N°3 – fiche 14423

OBJECTIFS :

Cette formation Crêpier donne aux futurs crêpiers la connaissance des bases de la cuisine, tant en matériels, cuissons, méthodes de travail qu'en pratique de préparations et de réalisations de recettes, elle permet d'apprendre tous les contrôles financiers, marchandises, organisation générale pour le responsable de l'établissement.

DUREE : 9 jours (5 + 4) soit 70 heures en Centre - théorie (20 %) et pratique (80 %) alternée

PRE REQUIS : formation Découverte : bloc de compétences N°1

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 : 1.590 € (2 x 795 €) et Nantes 1.490 € (2 x 745 €) – Tarifs en vigueur jusqu'au 31.12.2016

PROGRAMME :

Cuisine niveau 1 (35 heures) :

Mettre en place les garnitures cuisinées : découpage, tranchage, déconditionnement, et autres opérations nécessaires à la production

Mettre les denrées de cuisson et effectuer un contrôle régulier

Gérer la réchauffe des produits tiédis sur plaque (charcuterie, fromage)

Maintenir au froid ou à température les denrées qui ne sont pas utilisées dès le lancement de la production

Dresser des assiettes, mettre en valeur le produit

Réaliser les crêpes et/ou galettes salées et sucrées cuisinées avec garniture consistante, fluide, et plusieurs natures de garnitures

Réaliser des recettes simples en crêperie : application sur 5 recettes salées et 6 recettes sucrées imposées

Nettoyer son poste de travail et le matériel selon les protocoles de nettoyage

Contrôles et gestion de la crêperie (35 heures) :

Contrôler la température et la traçabilité des produits

Contrôler les marchandises à réception

Gérer les stocks et tenir son inventaire

Réaliser un service et assurer la liaison avec la salle

Repérer les dysfonctionnements et les gérer

Effectuer le paiement et l'encaissement - Réaliser les factures

Suivre la gestion comptable - Mesurer la rentabilité

Nettoyer l'espace et le matériel utilisé

Entretien des locaux réservés à la clientèle en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité. Appliquer les règles d'hygiène personnelle

Evaluation :

. sur les garnitures : confection d'une garniture cuisinée, réalisation des taillages, tournage synchronisé sur 2 billigs

. sur le service : 2 services minimum, évaluation finale : chaque stagiaire effectue le service de plusieurs tables

. sur théorie : 2 exercices : calcul d'un coût de revient, calcul des marges

Contrôle lors des stages en entreprise :

Le contexte est celui du laboratoire et de la salle : les modalités et critères sont les mêmes que lors des contrôles en centre, l'évaluation se fait par le tuteur en situation de travail. Un échange a lieu entre le formateur et le tuteur lors des visites en entreprise.

Validation de la formation par certificat du bloc de compétences N°3

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