



écoles de formation Crêpiers

BLOC DE COMPETENCES N°5 – fiche 14423

FORMATION CREPIER – GALETTES DU MONDE , VENTE FOOD TRUCK, COCKTAIL

Cette formation donne l'ouverture sur les buffets, la vente à emporter, les galettes et crêpes du Monde.

DUREE : 9 jours (5 j.+ 4 j.) soit 70 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

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 €) – Tarif en vigueur jusqu'au 31.12.2016

PROGRAMME :

Elaborer les produits dérivés à partir du sarrasin et du froment
Réaliser un buffet, cocktail, apéritifs : réductions crêpes et galettes,
Dresser le buffet,
Réaliser des pâtisseries de blé noir ou de froment, ou autres farines pour les cafés gourmands
Confectionner des galettes du Monde (blinis, pancakes, crumpets, naan,...)

Savoir tourner et plier les galettes et crêpes pour la vente à emporter : cornet, triangular, chausson, roulé, wraps,
...

Refroidir et conditionner le produit pour la vente à emporter
Nettoyer son poste de travail et le matériel selon les protocoles de nettoyage
Contrôler la température et la traçabilité des produits
Accueillir un client étranger, expliciter une recette ou une carte en langue anglaise (option)

Réalisation d'un dossier à thèmes :

- . produits liés à la crêperie
- . projet professionnel

Evaluation :

en Cuisine :

tournage dans un temps donné pour répondre aux besoins de la vente à emporter ou en vue de la préparation d'un buffet

Confection de deux mignardises salées et sucrées en un temps donné sur table (1 h 30) :

Environnement économique et juridique - Dossier en lien avec la Crêperie avec exposé oral à partir du dossier

Validation de la formation par certificat du bloc de compétences N°5

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