

Formation technique de CREPIER(ERE)

Durée de la formation : 35 heures + 7 heures Hygiène et Sécurité = 42 heures au total
Public : demandeur d'emploi (chèque force) et salariés (DIF ou plan)

Le module **Fabrication des Crêpes**

- Préparer la pâte de blé noir
- Préparer la pâte de froment
- Pétrir la pâte à la main
- Tourner la pâte
- Maîtriser la cuisson des crêpes
- Savoir plier les crêpes
- Culotter le billig (la crêpière, la galettoire)
- La mise en place des pâtes (blé noir et froment) et des garnitures (salées et sucrées)
- La fabrication en fonction des commandes

Le module **Préparation des Garnitures**

- Les différents types de garnitures salées
 - Œuf – jambon – fromage (club, complète)
 - Andouille, champignons, purée d'oignons ...
 - Reblochon – pommes de terre rissolées ...
- Les crêpes « panier » de blé noir et de froment
- Les différents types de garnitures sucrées
 - Les traditionnelles : beurre – sucre, confitures et marmelades, chocolat, banane ...
 - Les crêpes de froment élaborées : caramel au beurre salé, pommes rissolées, ananas rissolés, crêpes dentelle

Le module **Service**

- La mise en place de l'espace de restauration
- L'accueil de la clientèle
- La prise de commande et le service en salle

Le module **Hygiène et Sécurité alimentaire**

- Les rappels réglementaires – le paquet hygiène
- Hygiène corporelle et comportement
- Hygiène alimentaire
- Hygiène des locaux
- Notions d'HACCP