



L'École des Crêpes Blé Noir
Bois de Keroual
29820 Guilers
Tél. : 02.98.07.57.40 / Fax. : 02.98.07.47.83
www.blenoir.com

DEVIS POUR UNE FORMATION « LE TOUR DE MAIN CONFIRMÉ »

Horaires : 9h00 - 13h00 / 14h00 - 17h30

Repas : un repas complet vous sera servi entre 13h et 14h00.

Lieu : BLE NOIR - Bois de Keroual - 29820 GUILERS

Le stage sur deux jours a toujours lieu un lundi et mardi.

Coût du stage : **310.00 € NET** (Prestation exonérée de TVA)

Programme de formation à un stage « Tour de main confirmé »

LUNDI

- ☒ Présentation de l'entreprise Blé Noir et du formateur
- ☒ Présentation des stagiaires et de leurs projets
- ☒ Présentation du poste crêpes et méthode de travail
- ☒ Présentation du matériel et des ingrédients nécessaires à la fabrication des pâtes
- ☒ Fabrication des pâtes de blé noir et de froment
- ☒ Installation du poste de travail
- ☒ Conseils techniques pour l'utilisation des biligs et le culottage
- ☒ Explication du tour de main

MARDI

- ☒ Exercices appliqués à la maîtrise du geste
- ☒ Travail sur différents pliages utilisés en crêperies
- ☒ Techniques de garnissage, œufs, beurre et dressage sur assiette
- ☒ Applications répétées de ces techniques
- ☒ Alternance froment et blé noir
- ☒ Application sur deux biligs
- ☒ Doublage de la quantité de pâtes à travailler
- ☒ Doublage de la vitesse
- ☒ Réalisation de vos crêpes pour votre repas du midi

Le stagiaire repart avec un dossier complet regroupant les différents points vus avec le formateur, tel que les recettes, les règles de bases, le matériel, ...

Conditions :

Pour tout financement public, merci de nous transmettre l'accord de prise en charge de l'organisme payeur. Sans cet accord votre chèque de caution ne pourra vous être rendu avant le règlement total de la formation. La date de formation n'est qu'à titre indicatif et pourra être modifiée si votre dossier complet arrive en dernier.

Pour Blé Noir
Brigitte Pronost

