



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, garnitures et pratiques »

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

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

Lieu : Blé Noir - Bois de Keroual - 29820 Guilers

Le stage sur 4 jours a toujours lieu du lundi au jeudi

Coût du stage : **690.00 € NET** (Prestation exonérée de TVA)

Programme de formation à un stage 4 jours:

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
- ☒ Exercices appliqués à la maîtrise du geste
- ☒ Doublage de la quantité de pâtes à travailler
- ☒ Doublage de la vitesse

MARDI

- ☒ Application sur deux biligs
- ☒ Alternance froment et blé noir
- ☒ Réalisation de vos crêpes pour votre repas du midi
- ☒ Travail sur différents pliages utilisés en crêperies
- ☒ Techniques de garnissage, œufs, beurre et dressage sur assiette
- ☒ Applications répétées de ces techniques

MERCREDI

- ☒ Atelier cuisine du matin : sauce chocolat et sauce au caramel au beurre salé maison
- ☒ Reprise des techniques vues les 2 premiers jours
- ☒ Conseils sur achat de matériels
- ☒ A 11h, équipe divisée en 2 pendant 2h30
 - La 1^{ère} passe au poste crêpes pour le service clients
 - La 2^{ème} tourne des crêpes de Froment et de Blé Noir en autonomie

JEUDI

- ☒ Atelier cuisine de l'après-midi : provençale, soubise, champignons...
- ☒ Travail sur un menu débutant
- ☒ Questions diverses sur le métier de crêpier (gestion de stocks, choix des achats...)
- ☒ A 11h, équipe à nouveau divisée en 2 (à l'inverse de la veille)
- ☒ Après-midi, visite de la minoterie



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

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.

Dans le cas d'une annulation de votre fait, elle devra nous être signalée par lettre RAR 1 mois avant la formation. Passé ce délai, nous nous verrons dans l'obligation d'encaisser votre chèque de réservation.

Pour votre confort, le nombre maximum est limité à 7 (le lundi), 6 (le mardi) et 4 (le mercredi et le jeudi), Blé Noir validera donc les dossiers d'inscription suivant leur ordre d'arrivée.

L'inscription prend effet dès réception du règlement et de ce bulletin d'inscription dûment rempli

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

