



FORMATION ECOLE DE CREPIERS BLE NOIR « LES BASES DU CRÊPIER » - 2 JOURS / 18 Heures

OBJECTIFS :

- Etre capable d'élaborer différentes pâtes en respectant les techniques propres à chaque type de céréales
- Etre capable de confectionner crêpes et galettes sur deux crêpières traditionnelles (billigs) en respectant les techniques professionnelles
- Etre capable de graisser et culotter les crêpières si besoin
- Etre capable de plier des crêpes selon les objectifs de présentation et selon la destination (dégustation sur place ou vente à emporter)
- Etre capable de dresser sur assiette pour service direct (mise en situation réelle)
- Etre capable d'emballer pour la vente à emporter (mise en situation réelle)
- Etre capable de réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Etre capable de réaliser la "casquette" en fonction du nombre de couverts estimé
- Etre capable de préparer les ingrédients des garnitures et de les répartir en fonction de la commande
- Etre capable de conditionner et stocker les denrées alimentaires et garnitures élaborées selon les spécificités de chaque produit
- Etre capable de nettoyer le matériel, le plan de travail, et les locaux selon les procédures en vigueur
- Etre capable d'utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

PUBLIC :

- Professionnels de l'hôtellerie-restauration : salariés, dirigeants, travailleurs saisonniers, extras
- Tous salariés et travailleurs non-salariés dans le cadre du plan de développement des compétences
- Toutes personnes en reconversion : demandeur d'emploi, travailleur non-salarié

PRE-REQUIS :

- Motivation pour participer activement à la formation
- Supporter "la chaleur" et la position "debout"
- Connaître ses allergies et si besoin les signaler

PROGRAMME JOUR 1 :

- Réalisation d'une pâte à galettes (farine de blé noir) et d'une pâte à crêpes (farine de froment)
- Fabrication d'un tampon graisseur (Gnon) et du mélange artisanal pour graisser le billig (Lardiguel)
- Apprentissage du "tour de main" sur une crêpière traditionnelle (Un billig)
- Apprentissage des pliages « basiques » pour servir une « complète » et une "beurre sucre" sur assiette
- **Dégustation de galettes et crêpes garnies réalisées « soi-même »**, de boissons locales et artisanales
- Entretien d'un billig ("déculottage" et "culottage")
- Identification des règles en vigueur de conditions de stockage et conservation des ingrédients, pâtes et différentes préparations cuisinées
- Identification des règles en vigueur d'hygiène et de sécurité de base et mise en application au sein d'une crêperie ou d'un business de vente à emporter
- Lecture d'une fiche-technique recette et calcul des quantités en fonction du nombre estimé de sorties des préparations hebdomadaires
- Elaboration d'une sauce "caramel beurre salé" et d'une sauce chocolat (en grande quantité)

PROGRAMME JOUR 2 :

- Elaboration de pâtes à crêpes et galettes en plus grande quantité
- Perfectionnement du "tour de main" : sur 2 crêpières (billigs), avec les 2 pâtes différentes et à une cadence élevée
- Apprentissage de plusieurs techniques de pliages et modes de service : service sur assiette, vente à emporter
- Application "en situation réelle" lors du service de midi (Réalisation de crêpes et galettes pour les clients / Pliages des crêpes à emporter)
- **Dégustation de galettes et crêpes garnies réalisées « soi-même »**, de boissons locales et artisanales
- Elaboration / Stockage et Conservation des garnitures salées : Une sauce aux champignons frais, d'une sauce provençale, et d'une sauce soubise (en grande quantité) en suivant des fiche-techniques préalablement définies.
- Fonctionnement d'un cadencier de commandes / Réception des matières premières : mise en application
- Evaluation – Quizz – Echanges / Questions diverses

MODALITES TECHNIQUES-PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- **Nombre de participants** : Maximum 5 élèves / minimum 2 élèves
- **Durée totale de la formation** : 18H
- **Horaires** : 9H-18H chaque jour
- **Modalités pédagogiques et d'encadrement** : Méthode démonstrative et active (Théorie, pratique et mise en situation)
Le(la) formateur(trice) propose un apport théorique et pratique, transmet les bons gestes, s'adapte aux différentes capacités, et évalue les acquis.
- **Matériels à disposition** : Matériel de cuisine et crêpier, crêpières (un billig par élève), tabliers. Obligation de porter des chaussures "fermées et rigides".
- **Documents remis aux stagiaires** : Dossier comportant différents supports théoriques et fiches techniques (recettes)

MODALITES D'EVALUATION :

- **Evaluation par le(la) stagiaire** : Questionnaire d'évaluation de la formation
- **Evaluation par le(la) formateur(trice)** : Observation en situation, Questionnement à l'oral, Quizz, Remise d'une attestation de formation individuelle
- **Evaluation par le(la) responsable formation de l'école de crêpiers Blé noir** : Entretien post formation et compte-rendu formateur

INTERVENANT(E) :

- **Crêpier(e) – Formateur(trice)** en exercice depuis au minimum 3 ans