

Les fondamentaux du métier de crêpier

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1801114F — Mise à jour : 11 juin 2026

Organisme responsable : ATELIER DE LA CREPE

Contenu

Objectifs

La formation « Les fondamentaux du métier de crêpier » a pour objectif de découvrir le milieu professionnel de la crêperie et acquérir les compétences et connaissances indispensables au métier de crêpier.

Le stagiaire sera capable en fin de formation de maîtriser la réalisation des différentes pâtes, de gérer la cuisson et de confectionner des garnitures salées et sucrées simples.

Programme

- Réaliser des crêpes et des galettes
 - Tourner des crêpes et des galettes natures sur 1 billig et 2 billigs - Maîtriser les différents pliages - Réaliser des crêpes et des galettes garnies avec différentes présentations sur 1 billig et 2 billigs
 - Cuisiner des garnitures
 - Réaliser des garnitures simples sucrées et salées (assemblages) - Réaliser des garnitures élaborées (cuisinées) sucrées et salées
 - Rédiger une fiche technique
 - Savoir lire et utiliser une fiche technique - Réaliser une fiche technique
 - Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux
 - Respecter les règles d'hygiène en restauration - Entretenir et nettoyer le matériel et les zones de travail
- Evaluation finale : cas pratique

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2147549	Présentiel	Saint-Malo	21/06/2026	02/07/2026
2147550	Présentiel	Saint-Malo	15/11/2026	26/11/2026
2317163	Présentiel	Saint-Malo	14/03/2027	25/03/2027
2317164	Présentiel	Saint-Malo	20/06/2027	01/07/2027
2317165	Présentiel	Saint-Malo	05/12/2027	16/12/2027