

Crêpier-ière

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1802295F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

Acquérir les bases du métier de crêpier/e

Programme

Connaissance des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie

Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes

Savoir « tourner » (étaler la pâte sur une galettière) et maîtriser la cuisson, le décollage, et conditionner le produit fini

Progression et vitesse de tournage sur 2 et 3 plaques

Connaitre et cuisiner les garnitures courantes en crêperie, garnir les galettes et crêpes en vue de leur dégustation

Mettre en place un poste de travail prêt à réceptionner les commandes clients

Mettre en assiette et valoriser la présentation des pièces

Découvrir les variantes de cuisine et de pâtisserie à base de crêpes et galettes

Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2208605	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802295F