

Crêpes et galettes

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103307F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : AGIPLUS

Contenu

Objectifs

- Acquérir la maîtrise du tournage
- 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

Programme

- La fabrication des crêpes et galettes
- Les garnitures salées
- Les garnitures sucrées
- La présentation des assiettes
- La gestion

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2170521	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103307F