

Crêpier(e)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 23105918F — Mise à jour : 13 novembre 2025

Organisme responsable : **Crêpes au logis**

Contenu

Objectifs

- Acquérir les bases du métier de crêpier en 9 jours.
- Connaissance des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie.
- Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes.
- Savoir « tourner » (étalement de 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.
- Connaître 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 destinées au restaurant pédagogique.
- Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation.
- Calcul des marges brutes en crêperie.
- Fonctionnement et entretien des galettières, décapage et culottage des plaques.

Programme

Moyens pédagogiques

- Laboratoire de crêperie équipé pour 8 à 9 stagiaires, appareils gaz et électrique, fabrication manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson des garnitures
- Restaurant d'application
- Support : Livret théorique et fiches de fabrication des pâtes et des garnitures

Modalités pédagogiques : alternance d'apports théoriques (10%) et de mise en pratique (90%)

Modalités d'évaluation : Evaluation formative, acquisition de compétences tout au long de la formation et une évaluation finale.
La formation est personnalisée en fonction de l'évolution des compétences individuelles, des mises en situation peuvent être adaptées selon les différents projets.

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

- G1402** — Management d'hôtel-restaurant
- G1602** — Personnel de cuisine
- G1604** — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2127105	Présentiel	Questembert	31/10/2025	30/12/2026

