

Réaliser des crêpes et galettes et des garnitures simples.

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24144021F — Mise à jour : 5 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de réaliser différentes pâtes à crêpes et galettes, de tourner et de réaliser des garnitures simples.

Programme

- Identifier les éléments de base de réalisation de crêpes, galettes et garnitures
- Utiliser du matériel de crêpier
- Confectionner des pâtes à crêpes et galettes
- Utiliser des gestes techniques de base pour réaliser des crêpes et galettes
- Réaliser des garnitures simples
- Garnir des crêpes et galettes

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie 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
2059696	Présentiel	Auray	30/08/2025	30/08/2026

Source : GREF Bretagne #24144021F