

Crêpes salées et sucrées

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26200060F — Mise à jour : 25 février 2026

Organisme responsable : **Formations Compétences Expert**

Contenu

Objectifs

- Identifier le vocabulaire et les éléments de composition d'une crêpe et d'une galette
- Réaliser des pâtes à galettes et crêpes
- Tourner et cuire des crêpes et galettes en utilisant le matériel à bon escient
- Réaliser des garnitures simples

Programme

Identifier le vocabulaire et les éléments de composition d'une crêpe et d'une galette

- Identifier et utiliser le vocabulaire de crêpier
- Identifier les principaux ingrédients nécessaires
- Identifier le matériel • Identifier les étapes d'entretien du matériel

Réaliser des pâtes à galettes et crêpes

- Réaliser une pâte à crêpe froment
- Réaliser une pâte blé noir
- Stocker les pâtes

Tourner et cuire des crêpes et galettes en utilisant le matériel à bon escient

- Identifier les bons gestes techniques
- Graisser un billig
- Utiliser le matériel de crêpier
- Tourner des crêpes et galettes

Réaliser des garnitures simples

- Organiser son plan de travail
- Réaliser la mise en place de garnitures simples
- Réaliser des garnitures simples salées et sucrées
- Garnir des crêpes et galettes

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2223020	Présentiel	Brech	24/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #26200060F