

Les fondamentaux du métier de crêpier

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26206377F — Mise à jour : 5 mai 2026

Organisme responsable : ATELIER DE LA CREPE

Contenu

Objectifs

- Réaliser des crêpes et de galettes
- Cuisiner des garnitures
- Rédiger une fiche technique
- Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux

Programme

- **Réaliser des crêpes et des galettes**
 - Tourner des crêpes et des galettes natures sur 1 billig et 2 billigs
 - Maîtriser les différents pliage
 - Réaliser des crêpes et des galettes garnies avec différentes présentations sur 1 billig et 2 billigs
- **Cuisiner des garnitures**
 - Réaliser des garnitures simples sucrées et salées(assemblages)
 - Réaliser des garnitures élaborées (cuisinées) sucrées et salées
- **Rédiger une fiche technique**
 - Savoir lire et utiliser une fiche technique
 - Réaliser une fiche technique
- **Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux**
 - Respecter les règles d’hygiène en restauration
 - Entretenir et nettoyer le matériel et les zones de travail après chaque utilisation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	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
2275652	Présentiel	Saint-Malo	11/10/2026	15/10/2026
2280674	Présentiel	Saint-Malo	13/12/2026	17/12/2026