

# CRÊPIER(E)

Salariés, demandeurs d'emploi

PRÉPAREZ LA FORMATION : CRÊPIER

Professionnels,

FORMEZ VOTRE ÉQUIPE

À LA FORMATION : CRÊPIER

MÉTIERS TECHNIQUES



## Débouchés :

- Salarié(e) d'une crêperie ou d'un restaurant (emploi saisonnier ou à long terme)
- Développer, reprendre ou créer sa propre entreprise

## DURÉE

FORMATION INTENSIVE  
DE 5 JOURS



## TAUX DE RÉUSSITE :

Retrouvez tous nos chiffres sur notre site internet.



## Pourquoi choisir les Établières ?

- De petites promotions pour un accompagnement individuel
- Établissement équipé d'un laboratoire de fabrication et d'une salle dédiée au service (restaurant d'application)
- Formation de 35 heures du lundi au vendredi

ARMONIA

# CRÊPIER(E)

## PROGRAMME

- **LA FABRICATION** : Le matériel de fabrication, les critères de choix - la préparation des pâtes à galettes et à crêpes : manuelle et au batteur mélangeur - la préparation et la mise en place des garnitures : classiques, élaborées, galette du jour, utilisation de produits de saison, sucré-salé - les techniques de tournage et de cuisson - les pliages : triangle, carré et aumônière - l'harmonisation des saveurs, la créativité dans la garniture, les tendances - la mise en place et l'organisation pour gagner en rapidité - l'entretien des plaques de cuisson, le culottage - l'organisation des locaux de fabrication, les règles d'hygiène en restauration : marche en avant
- **LA PRÉSENTATION** : La créativité, l'harmonisation des couleurs - la décoration et la finition des assiettes - l'utilisation des verrines - le choix des assiettes selon leur forme et couleur
- **LE SERVICE** : La mise en place - la prise de commande, le suivi des bons - le service et le débarrasage
- **LA GESTION** : Le calcul du prix de revient et des prix de vente - la carte de la crêperie, la créativité dans les appellations - la réglementation du travail - la vente de boissons sur place et à emporter : (licences)

### Modalités d'inscription

- **Formation ouverte aux étudiants, salariés, demandeurs d'emploi**
- **Pas de niveau spécifique pour intégrer la formation**
- **Admission sur dossier** : La fiche d'inscription est à retirer auprès de l'accueil. Envoi possible par mail ou par courrier sur simple demande
- **Formation en présentiel, accessible en formation continue.**  
Non accessible par la VAE. Nos équipes restent à votre disposition pour étudier votre projet de formation.



### Les plus



- Une attestation de réussite est remise aux stagiaires ayant satisfait aux épreuves techniques
- Vous dégusterez vos fabrications et en analyserez la qualité (goût, présentation)
  - Vous disposerez d'une documentation reprenant les principaux acquis de la formation (recettes, matériel, gestion, réglementation...)
- Conditions financières : un devis est remis aux candidats qui le souhaitent, ce qui leur permet de déposer une demande de prise en charge auprès d'un organisme financeur

### Contact

**École des Établières**  
Route de la Goriandière  
85500 Les Herbiers  
[ecole.lesherbiers@etablieres.fr](mailto:ecole.lesherbiers@etablieres.fr)  
[www.etablieres.fr](http://www.etablieres.fr)  
**0970 808 221 (numéro non surtaxé)**



Mise à jour : 20/08/2021

Poursuite d'étude possible : CAP cuisine ou d'entrer directement sur le marché du travail.  
Validation de la formation complète uniquement  
Pas de possibilité d'acquérir des blocs de compétences selon le niveau d'entrée en formation  
Pas d'équivalences ou de passerelles possibles