Les fondamentaux du métier de crêpier

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1801114F — Mise à jour : 11 juin 2026

Organisme responsable : **ATELIER DE LA CREPE**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation « Les fondamentaux du métier de crêpier » a pour objectif de découvrir le milieu professionnel de la crêperie et acquérir les compétences et connaissances indispensables au métier de crêpier.
Le stagiaire sera capable en fin de formation de maîtriser la réalisation des différentes pâtes, de gérer la cuisson et de confectionner des garnitures salées et sucrées simples.

Programme

• Réaliser des crêpes et des galettes
Tourner des crêpes et des galettes natures sur 1 billig et 2 billigs - Maîtriser les différents pliages - 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
Evaluation finale : cas pratique

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2147550S	Présentiel	Saint-Malo	16/11/2026	27/11/2026
2317163S	Présentiel	Saint-Malo	15/03/2027	26/03/2027
2317164S	Présentiel	Saint-Malo	21/06/2027	02/07/2027
2317165S	Présentiel	Saint-Malo	06/12/2027	17/12/2027

Source : GREF Bretagne #1801114F