Crêpier-ière

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802295F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir les bases du métier de crêpier/e

Programme

Connaissance des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie
Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes
Savoir « tourner » (étaler la pâte sur une galettière) et maîtriser la cuisson, le décollage, et conditionner le produit fini
Progression et vitesse de tournage sur 2 et 3 plaques
Connaitre et cuisiner les garnitures courantes en crêperie, garnir les galettes et crêpes en vue de leur dégustation
Mettre en place un poste de travail prêt à réceptionner les commandes clients
Mettre en assiette et valoriser la présentation des pièces
Découvrir les variantes de cuisine et de pâtisserie à base de crêpes et galettes
Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2208605S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802295F