Crêpes et galettes

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103307F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Acquérir la maîtrise du tournage
- 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

Programme

- La fabrication des crêpes et galettes
- Les garnitures salées
- Les garnitures sucrées
- La présentation des assiettes
- La gestion

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2170521S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103307F