Les fondamentaux du métier de crêpier

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **ATELIER DE LA CREPE**

Présentation de la formation

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 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 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
2280674S	Présentiel	Saint-Malo	14/12/2026	18/12/2026

Source : GREF Bretagne #26206377F