



## MÉTIERS VISÉS

> Crêpier



## CONDITIONS D'ACCÈS

- > Avoir une expérience en cuisine ou un projet de création d'entreprise défini
- > Connaître et accepter les contraintes de la profession
- > Ne pas avoir de contre-indications liées à la profession : station debout, mal de dos, problèmes de peau, port de charges lourdes...

## TÉMOIGNAGE

**Jérôme,**

J'ai eu une première expérience en cuisine en tant que commis et j'ai appris qu'il existait une spécialisation crêpier au Groupe FIM. Entre les cours pratiques et les cours théoriques, j'ai pu beaucoup progresser. Je suis devenu plus polyvalent.

Je commence une saison d'été dès le mois d'Avril et ensuite je veux partir à la montagne car j'ai toujours aimé voyager.

# Spécialisation Crêpier

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les techniques nécessaires à la fabrication de galettes et crêpes
- Connaître les différentes pâtes
- Maîtriser la démarche HACCP et les normes du paquet Hygiène
- Réaliser les préparations préliminaires à l'élaboration de crêpes et galettes
- Réaliser les différentes garnitures des crêpes et galettes
- Connaître les différents pliages et décorations de galettes et crêpes
- Réaliser seul l'envoi de crêpes et galettes lors d'un service de restauration

## PARCOURS DE FORMATION

La durée de la formation est de **245 heures minimum à 385 heures maximum en centre de formation** et de **210 heures à 280 heures maximum en entreprise**

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- D'un financement de la Région Basse Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- D'une période de professionnalisation
- D'un Congé Individuel de Formation (CIF) (salarié ou demandeur d'emploi)
- D'un financement individuel

Nos conseillers spécialisés vous apporteront toutes les informations utiles sur ces diverses possibilités

## VALIDATION

Attestation de formation accompagnée d'un portefeuille de compétence



### CONTACTS GROUPE FIM

**AGNEAUX :** 02 33 77 86 77

**CHERBOURG :** 02 33 78 86 88

**GRANVILLE :** 02 33 91 21 30

**SAINT-LÔ :** 02 33 77 43 50



### LIEUX DE FORMATION



**GROUPE FIM :  
GRANVILLE**

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### TECHNOLOGIE

- Identifier les différentes pâtes à galettes et à crêpes
- Identifier les différents produits à utiliser
- Elaborer une carte de mets et de boissons

#### TRAVAUX PRATIQUES

- Réaliser les différentes pâtes à galettes et à crêpes
- Acquérir la technique au tournage des crêpes et galettes
- Fabriquer les bases pour les garnitures salées
- Fabriquer les bases pour les garnitures sucrées
- Réaliser des flambages

#### HYGIENE

- Maîtriser les risques d'intoxication
- Mettre en place une méthode HACCP

#### COMMUNICATION

- Accueillir un client dans une crêperie
- Prendre une commande
- Inciter à la vente

#### ANGLAIS

- Accueillir un client
- Prendre une commande

#### TECHNIQUE DE RECHERCHE D'EMPLOI

- Réaliser un CV
- Réaliser sa lettre de motivation
- Réussir son entretien d'embauche