

CRÊPES & GALETTES

Thème : Techniques Pizza / Crêpes
Formacode : 42705



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Saura réaliser les bases de pâtes, tourner et cuire les différents types de galettes / crêpes
- Saura reproduire les recettes classiques galettes/crêpes pour un envoi sur place ou à emporter
- Sera capable de mettre en place une offre variée

Programme

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE

Choisir son équipement

Pourquoi et comment mettre en place une offre galettes/crêpes?

Fiches techniques des bases de pâtes / Rationalisation des coûts d'achat et de vente.

Bonnes pratiques d'hygiène de fabrication et de conservation

2. APPORTS TECHNIQUES

Réalisations

Les pâtes : sarrasin, classique, classique sans gluten (recettes, temps de pause) : ces recettes sont fabriquées en jour 1 pour respecter les temps de repos.

Cuisson : savoir doser et tourner une galette / crêpe sur un BILIG

Recettes : Galettes salées, crêpes sucrées. Les grands classiques et des recettes de saison.

Conditionnement pour la vente à emporter et décors à l'assiette pour envoi en salle.

3. CONSTRUIRE SON OFFRE

Raisonner et construire son offre sur place et à emporter.

Mettre en avant les produits "bio ", "locaux ", "signatures", "de saison"

Appliquer la réglementation INCO



Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

21 heures

Effectif par Session

En Intra: 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 10 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la
branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap
ou si vous avez une particularité
à déclarer, contactez notre référent
Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative
de formation

Documentation

Livret stagiaire

Fiches techniques et fiches mémos

Formateurs

Nicolas BOISSIERE

CRÊPES & GALETTES

Thème : Techniques Pizza / Crêpes
Formacode : 42705



RESULTATS A VENIR EN 2023

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Mise en situation, Cours collectif sur plateau technique à l'appui de fiches techniques

Nature des travaux demandés aux participants:

Reproduction de recettes, analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions.

Si intra: Les recettes sont choisies avec le responsable d'établissement sur un catalogue d'offres

Si inter: Les recettes sont établies en fonction de la saisonnalité et en privilégiant les produits locaux

Matériels utilisés:

Plateau technique équipé, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué au fur et à mesure de la formation. Il sera évalué sur sa capacité à reproduire les recettes, les méthodes, principes et techniques. Un QCM lui est proposé en fin de formation pour évaluer les apports théoriques

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités d'inscription

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.

Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels
pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de
l'organisme de
formation



Note globale