

Les techniques de base des crêpes et galettes

2 jours - 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir les gestes de base pour la fabrication des crêpes
- Apprendre la confection des différentes pâtes, blé noir et froment
- Maîtrise des techniques de pliage

PROGRAMME

- Présentation du matériel
- Confection des différentes pâtes salées et sucrées
- Les gestes de base
- Pose des crêpes et gestion des température et culottage
- Gestes synchronisés sur 2 bilings
- Techniques de pliage

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies (biligs, spatule et rozell)
- Adaptation du formateur à chaque projet
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Maryse Le Baccon, traiteur crêpier en Finistère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerrhonealpes.fr

LES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes

PUBLIC : 7 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Traiteur...

PRÉREQUIS - Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundi 10 et mardi 11 juin 2024

➔ De 8h30 à 12h30 & 13h30 à 16h30

TARIF

800 € nets de taxe
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.
Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Magali Vacher
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerrhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
<https://www.cma-savoie.fr/formations>
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.