

FORMATION « CREPIER »

DUREE :	35 heures réparties sur 1 semaine
NBRE DE STAGIAIRES :	4 personnes maximum
LIEU :	CENTRE FPC 30Bis, boulevard Léon Jouhaux 59150 WATTRELOS
COUT DE LA FORMATION :	490 €UROS (quatre cents quatre vingt dix Euros) Repas du midi compris
HEBERGEMENT :	Hôtels à proximité direct : liens sur notre site internet



Centre formation professionnelle continue
Enregistré sous le n° 31590637259
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

PROGRAMME DE LA FORMATION « CREPIER »

- COURS THEORIQUES

COMPOSITIONS DE DIFFERENTES PATES DEFINITION ET PROPRIETE

1. farine de blé noir : Galette de Sarrasin
2. Farine de froment : Crêpes sucrée

ELABORATION DES GARNITURES

1. Compositions

- Recettes simples
 - Base de légumes et fromages

2. Compositions

- Recettes élaborées
 - Salées : base de légumes, fromage, viandes, fruits de mer.
 - Sucrées : caramel, miel etc...

NOTIONS GESTION

- Calcul prix de revient
- Marge brut
- Formalités d'installation
- Tenue comptabilité
- Tenu de stock

HYGIENE ET SECURITE DES LOCAUX TECHNOLOGIE MATERIEL

*CENTRE FPC
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS - NORD*



Centre formation professionnelle continue
Enregistré sous le n° 31590637259
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

- ***COURS PRATIQUE***

PETRISSAGES DES DIFFERENTES PATES

- Pâte à base de farine de blé noir
- Pâte à base de farine de froment

TECHNIQUES A ACQUERIR

- Culottage du billig
- Cuisson (gaz électrique)
- Tournage
- Pliages multiples
- Harmonisation des saveurs et des couleurs

DISPOSITON EFFICACE DU PLAN DE TRAVAIL

SIMULTANEITE ET RAPIDITE

- Travail sur deux billigs

ELABORATION DE RECETTES

- Approche quantitative et qualitative des garnitures.
- Harmonisation des saveurs et couleurs.

***UNE ATTESTATION DE COMPETENCE AINSI QU'UN SUPPORT PEDAGOGIQUE
VOUS SONT DELIVRES EN FIN DE STAGE***

*CENTRE FPC
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS - NORD*



Centre formation professionnelle continue
Enregistré sous le n° 31590637259
Auprès du Préfet de la région nord Pas-de-Calais

**BULLETIN D'INSCRIPTION
FORMATION « CREPIER »**

NOM : **PRENOM :**

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :
.....

TEL : **Email :**

PROFESSION EXERCEE :

DATE RETENUE POUR LE STAGE :

REGLEMENT :

* A l'ordre du siège :

PIZ'ZAPPING
Pizzeria - Crêperie

* A adresser à :

CENTRE FPC
30Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS

Fait à :

Le :

SIGNATURE

CENTRE FPC
30 Bis, boulevard Léon Jouhaux
59150 WATTRELOS - NORD