

Formation Crêpier sur 5 jours.

COURS THÉORIQUES

► PRESENTATION DES DIFFERENTES PATES A CREPES ET A GALETES ETUDE DES MATIERES PREMIERES :

Pâte de sarrasin
Pâte de froment
Composantes et spécificités des différentes pâtes



► BASES POUR GARNITURES

Garnitures salées

Garnitures pour « complètes » (jambon, fromage, œuf)
Garniture à base de champignons
Garniture au fromage
Garnitures cuisinées (légumes, fruits de mer, viandes, poissons...)
Garnitures spécifiques
(à base de crème fraîche, fondue de tomates, fondu d'oignons...)



Garnitures sucrées

Crêpe beurre
Crêpe sucre
Confiture et marmelade
Miel
Chocolat



► ETUDE DU MATERIEL

► LES NOTIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE.



COURS PRATIQUES

► TECHNIQUES DE REALISATION

Préparation de la pâte
Pétrissage à la main
Pétrissage machine
Technique de tournage
Techniques de cuisson
Techniques de pliage
Organisation du travail
Optimisation du matériel
Travail sur plaques gaz, électriques ou mixtes
Techniques de culottage, etc...



► ELABORATION DES GARNITURES

► SIMULTANEITE CUISSON ET GARNITURE



Cochez la formation

**FORMATION
PIZZAIÖLO**

1140€
INITIATION
2 Semaines

**FORMATION
PIZZAIÖLO**

840€
PERFECTIONNEMENT
1 Semaine

**FORMATION
HACCP**

384€
Hygiène alimentaire

**FORMATION
CRËPIER**

588€
5 jours

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :

TÉL :

EMAIL :

PROFESSION EXERCÉE :

DATE RETENUE POUR LE STAGE :

REGLEMENT :

A l'ordre du siège :

PIZ'ZAPPING
Pizzeria - Crêperie

A adresser à :

CENTRE FPC
30Bis bd Léon Jouhaux
59150 - WATTRELOS

Fait à :

Le :

SIGNATURE :