

UN TREMLIN POUR...

Travailler dans des restaurants nommés « Crêperie », le crêpier peut également être amené à travailler en libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburgers), les restaurants à thème, ou encore les petites restaurations traditionnelles et brasseries

PUBLIC VISÉ :

Tout public à partir de 16 ans

PRÉ REQUIS :

Compétences clés en français et en mathématiques - Niveau A2 = compréhension de textes simples, communication orale efficace, calculs de base

POSITIONNEMENT :

Entretien de positionnement obligatoire préalable à toute entrée en formation et lettre de motivation expliquant le projet
Positionnement écrit sur les compétences clés en français et en mathématique

Si parcours certifiant CQP : entretien et positionnement écrit (questionnaire en ligne) préalable Certidev

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

Si **parcours certifiant complet** : **70 heures** en présentiel à la MFR (hors temps de certification) et **35h** heures en immersion professionnelle.

Certification : 2 jours (14 heures)

TARIFS

30€ par heure et par personne + Frais de certification Certidev 180€ par module

Possibilité de prendre les repas sur place (5.30€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
Hébergement et transport non inclus

HORAIRES ET LIEU

A la MFR St Michel Mont Mercure - Rue Godard – 85 700 SEVREMONT

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00 ou 17h00 en fonction du module. L'heure du déjeuner peut être comptée en formation puisque nous pratiquerons vente à emporter, accueil client.

En immersion professionnelle : 35 heures /semaine, 7 heures / jour

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer, confectionner et vendre des galettes et des crêpes en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire
Accueillir, prendre la commande, encaisser
Gérer et stocker les produits



PROGRAMME DE FORMATION :

Bloc 1 : Relation client et production culinaire en crêperie- 52.5 heures

Module 1 : Produire en crêperie – 38,5 heures

- Préparer les différents types de pâtes selon les règles d'hygiène et de conservation
- Préparer, réaliser des garnitures traditionnelles et originales pour les galettes et les crêpes
- Confectionner les crêpes et les galettes en respectant les règles d'hygiène et de conservation

Module 2 : Vendre et servir les crêpes et galettes – 14 heures

- Maîtriser l'ensemble des postes du service en crêperie
- Proposer une offre commerciale en valorisant les crêpes et les galettes

Bloc 2 : Réceptionner et stocker les marchandises - 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- S'approvisionner
- Réceptionner, stocker et conserver

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation en présentiel et en entreprise si parcours certifiant par le CQP

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Activités en présentiel, appui sur l'expérience (immersion professionnelle en entreprise) -Mises en situation réelle - Dossier technique fourni avec recettes et synthèses - Livret de formation - Le matériel vous est prêté. Nous vous demandons d'apporter une tenue professionnelle (toque/calot, veste et pantalon professionnels, tablier et chaussures professionnelles)

Moyens techniques : Cuisine pédagogique équipée de 6 postes de travail - Billig individuel pour chaque stagiaire - Restaurant pédagogique pour être en situation réelle - Matériels de cuisine adaptés - Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

Moyens d'encadrement : Une monitrice « cheffe de cuisine » avec plus de 10 ans d'expériences professionnelles dans le domaine de la crêperie et de la commercialisation et du service - une équipe interdisciplinaire engagé dans les formations de la restauration

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur par demi-journée. Attestation individuelle de fin de formation, et dans le cas de parcours complet certifiant : obtention du CQP, le Certificat de Qualification Professionnelle

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

Évaluation continue en organisme de formation et en période d'immersion professionnelle en entreprise

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

Évaluation finale dans le cadre d'un parcours certifiant CQP : un questionnaire, une mise en situation et un entretien individuel

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@boostmylevel.com

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@boostmylevel.com