**Réaliser des crêpes et galettes et des garnitures simples.**

# Informations pratiques

**Format de la formation**

*Présentiel*

**Durée**

**Durée totale en heures** : 14 heures

**Durée totale en jours** : 2 jour(s)

## Horaires et calendrier

9h-12h 13h-17h

# Public et prérequis

* **Public** **visé** : *Tous publics*
* **Prérequis :** Aucun
* **Modalités de validation des prérequis : NC**

# Objectifs et compétences visées

**Objectif de formation**

A l’issue de la formation le stagiaire sera capable de ***réaliser différentes pâtes à crêpes et galettes, de tourner et de réaliser des garnitures simples.***

**Objectifs opérationnels partiels**

A l’issue des différentes séquences et modules de formation, le stagiaire sera capable de :

* identifier les éléments de base de réalisation de crêpes, galettes et garnitures
* utiliser du matériel de crêpier
* confectionner des pâtes à crêpes et galettes
* utiliser des gestes techniques de base pour réaliser des crêpes et galettes
* réaliser des garnitures simples
* garnir des crêpes et galettes

# Modalités pédagogiques

**Méthodes et moyens pédagogiques**

* diaporama
* démonstration
* mise en situation

## Ressources pédagogiques

* Supports de cours
* fiches recettes

## Moyens techniques

* Video projecteur
* paper board

## Formateur

*Damien Leutrat a suivi un parcours au lycée hôtelier de Chamalières et a obtenu un Baccalauréat technologique hôtellerie restauration en 1997, puis un BTS hôtellerie restauration option arts de la table en 1999.*

*Il a travaillé dans différents établissements de restauration, 17 ans en tant que cuisinier dans la marine nationale ou il pu exprimer ses compétences dans différents poste et types de cuisine, allant de la cuisine centrale au cuisinier personnel de hauts gradés.*

# Sanction de la formation

Certificat de réalisation

# Modalités d’évaluation

## Dispositifs d’évaluation pendant la formation

* Cas pratique

## Dispositif d’évaluation d’atteinte de l’objectif à la fin de la formation

* Mise en situation

## Dispositif d’évaluation de la satisfaction à la fin de la formation

Questionnaire de satisfaction à chaud

# Parcours pédagogique

## Titre de la séquence : Identifier le vocabulaire et les éléments de composition d’une crêpe et d’une galette

Durée : 3**h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence l’apprenant sera capable d’identifier les différents éléments qui composent une crêpe et une galette, de bien choisir et d’utiliser le vocabulaire adéquate.**

Contenus :

* Identifier et comprendre le vocabulaire de crêpier
* Identifier les principaux ingrédients nécessaires
* Identifier le matériel
* Identifier les étapes d’entretien du matériel

## Titre de la séquence : Réaliser des pâtes à galettes et crêpes

Jour : **1**

**Durée : 1h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable de réaliser des pâtes à crêpes et galettes**

Contenus :

* Réaliser une pâte à crêpes froment
* Réaliser une pâte à galette blé noir
* Stocker une pâte à crêpe et galette

Jour : **1**

**Durée : 3h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable d’identifier les gestes techniques à acquérir et d’initier leur utilisation**

Contenus :

* identifier les bons gestes techniques
* graisser un billig
* utiliser le matériel
* tourner des crêpes et galettes

Jour : **2**

**Durée : 3h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable réaliser les gestes techniques à acquérir**

Contenus :

* graisser un billig
* utiliser le matériel
* tourner des crêpes et galettes

Jour : **2**

**Durée : 4h**

Objectif : **A l’issue de cette séquence, l’apprenant sera capable réaliser des garnitures simples**

Contenus :

* organiser son plan de travail
* réaliser la mise en place de garnitures simples
* réaliser des garnitures simples
* garnir des crêpes et galettes