



Objectifs :

Maîtriser la conception des crêpes façon Gigi.

Public concerné et prérequis :

Aucun.

Qualification des intervenants :

Spécialistes certifiés "Gigi" ayant minimum 20 ans d'expérience.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Matériel de crêperie,
- Farine de sarrasin,
- Pétales de roses.

Durée, effectifs :

35 heures.

6 stagiaires.

Programme :

- Présentation du matériel de crêperie et des ingrédients nécessaires à la fabrication des pâtes.
- Règles d'hygiène.
- Préparation de la pâte au sarrasin.
- Mise en chauffe des billigs
- Explication et démonstration du geste et mise en pratique par les stagiaires.
- Entretien et culottage des billigs.
- Atelier Garnitures (pétales de roses).

Ecole du Ski Français (ESF)



- Technique d'expulsion des clients "crêpe au sucre".

Modalités d'évaluation des acquis :

Mise en situation de vente de la crêpe "Gigi".

Sanction visée :

Attestation de formation.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

- Tablier

Délais moyens pour accéder à la formation :

Formations réalisées à la demande : démarrage possible à s+2. Formations inter-centre : 1 démarrage par mois.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Cette formation est réalisée dans la crêperie "La Charpenterie" exclusivement.

Taux de réussite à la formation :

75

Taux de satisfaction de la formation :

69

Tarif :

520,00 €

Ecole du Ski Français (ESF)

Pl. des Dolomites 73150 Val-d'Isère

Tél. 04.49.06.58.97 – contact@form-dev.fr

SAS au capital de 100000 € – RCS Chambéry – SIRET 48430130400016 – NAF 7022Z