
Objectifs :

Maîtriser la conception des crêpes façon Gigi.

Public concerné et prérequis :

Toute personne respectueuse de la tradition "Gigi".

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 :

7 heures.

6 stagiaires.

Programme :

Fiducial FPSG

-
- 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).
 - 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 :

Fiducial FPSG

75

Taux de satisfaction de la formation :

69

Tarif :

1 820,00 €

Fiducial FPSG

38 rue du sgt Michel Berthet 69258 LYON
Tél. 04.26.22.44.21 – contact@form-dev.fr
SA au capital de 10000 € – RCS Lyon – SIRET 41391229600048 – NAF 2548z