



DIWALI

FORMATION

Centre Formation Crêpier
Diwali - Brest
65 rue auguste kervern 29200 Brest
Tel : 02.98.46.31.68
contact@formation-crêpier.com
www.formation-crepier.com

Devis formation - 3 jours -

Période session : du mardi au jeudi

Calendrier : date à définir ensemble

Lieu de formation : Diwali - 65 rue auguste kervern - 29200 Brest

Tarif stage : nous contacter - Repas offerts le midi

Programme

- ▶ Accueil du stagiaire et étude de son projet
- ▶ Présentation du matériel et des ingrédients utiles à la réalisation des crêpes
- ▶ Exercice et maîtrise du tour de main
- ▶ Fabrication et tournage des pâtes de froment et blé noir
- ▶ Apprentissage des différents pliages / techniques de dressage
- ▶ Conseils techniques pour l'utilisation et l'entretien du matériel
- ▶ Etude et mise en place du poste de travail
- ▶ Technologie culinaire & préparations de garnitures sucrée et salées
- ▶ Technique de commercialisation et étude de carte



Dans le cas d'un projet de création ou d'une reprise d'activité, n'hésitez pas à vous munir d'un maximum de documents pour que nous étudions ensemble et à votre convenance, votre projet.