

STAGE COURT LA CRÊPE SOUS TOUTES SES FORMES

DEUX JOURS – 12 HEURES

Présentation du programme

À propos

Ce stage vous plonge dans l'art de la crêpe sous toutes ses formes, sucrée comme salée. Vous apprendrez à réaliser une pâte parfaite, maîtriser la cuisson et varier les garnitures pour régaler petits et grands, du plateau breton traditionnel aux crêpes façon dessert gourmand.

A l'issue de ce stage, vous serez capable de réaliser vos propres crêpes maison, sucrées ou salées, et de composer des recettes originales pour toutes les occasions.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Préparation de la pâte à crêpes :

- Dosage et mélange des ingrédients.
- Temps de repos et texture idéale.
- Variantes sucrées et salées.

Techniques de cuisson :

- Maîtrise de la crêpière et de la poêle.
- Cuisson régulière et bien dorée.
- Astuces pour éviter les crêpes qui collent ou se déchirent.

Garnitures et associations de saveurs :

- Garnitures sucrées (confiture, chocolat, fruits).
- Garnitures salées (fromage, jambon, légumes).

Dressage et présentation :

- Pliage et présentation classique.
- Dressage façon dessert gourmand.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.
- Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
23 et 24 janvier 2027
31 juillet et 1er août 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »