

FORMATION : CRÊPES EN FÊTE !



OBJECTIFS

Acquérir des compétences nécessaires à l'organisation d'un stand de crêpes lors d'un événement.

Apprendre à tourner des crêpes pour de grandes quantités



CONTENU

- Les ingrédients nécessaires (choix, conservation, qualité...)
- le matériel nécessaire
- les coûts de fabrication : combien faut il en prévoir, comment et à quel prix les vendre (à l'unité, par douze, au poids) ?
- Faire à la demande ou préparer à l'avance ? Crêpes originales ou classiques ?
- Réglementation : vente de produits, hygiène alimentaire, lieux de fabrication, stockage et exposition des aliments...



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance pratique et théorie
- Réflexion sur les besoins en fonction des manifestations organisées par les participants.



ANIMATEUR

Vanessa Chiron, directrice du Centre social Carré d'As à Morlaix



LIEU

Centre social Carré d'As
Rue Camille Langevin
29600 MORLAIX



DATE

Jeudi 13 juin
14h-17h



DURÉE

1 séance
3h



COÛT

Bénévoles : adhésion à jour
Salariés : 60€
Volontaires en Service Civique :
adhésion à jour

Événementiel
& sécurité



Inscription obligatoire
02 98 88 00 19
formation@resam.net