

- „Gnom“ Rückfettung und Säuberung der Crêpesoberfläche
- Schleifstein, grobe Körnung Marke“Krapouz“
- Abluftanlage in Tisch integriert oder in Decke/ Wand
- Verschiedene Edelstahlbehälter
- Teigbereiter oder gr.Schüssel mit Quirl
- Tonnen für Zutaten(Mehl/ Zucker)

3. Teigbereitung

- Buchweizenteig: 1kg Buchweizenmehl, 250g Weizenmehl,
2x Eier, 2xEl Honig, 2l Wasser, Meersalz, Öl
- Weizenteig: 8x Eier, 350g Zucker, 1kg Weizenmehl, 2l Milch
- S-Eier vom Hühnerhof, Kühlung im Sommer
- Vorteig und Teig/ Lagerung und Transport

4. Einrichtung des Arbeitsplatzes

-2xTische, Crêpesplatten, Aufbau aus Holz oder Edelstahl,
Kühlschrank, Waschbecken, Mikrowelle, Kaffee, Lager, Rozel,
Strom, Gasflasche

Edelstahl oder Holz, Lebensmittelhygiene und
Hygieneanforderungen

Bild:

8. Garnieren der Crêpes/Galettes

- arbeiten mit 2x Crêpesplatten
 - Spiegelei- Rührei
 - Butter nicht immer nötig aber sinnvoll
 - salzige und süße Beläge
-

3.Tag **480€**

abwechslndes Ausbacken auf 2x Crêpesplatten,
Umgang mit mehreren Bestellungen, zeitliche Abläufe,
Konservierung des Teiges
Pflege der Crêpesplatten, Durchführung einer „culottage“
Der 3. und 4. Tag scheinen langweilig aber durch ein
regelmäßiges üben werden die Abläufe eingeübt. Das
Erkennen der Bedürfnisse der der Platte bei
unterschiedlichen Gegebenheiten. Das Crêpesbacken sollte
locker von der Hand gehen um später zeitgleich kassieren,
mit den Kunden reden, aufräumen, bedienen zu können ...

4.Tag **650€**

Wechsel auf Kelle 6,5 und 6, dadurch werden die Crêpes
dünner und das Crêpesbacken verkürzt sich erneut
Hierin liegt die Besonderheit der bretonischen Crêpes!
Aus derselben Menge Teig werden mehr Crêpes bereitet
Zubereitung von 1 salzigen Soße und 2x süßen Belägen,
Planung und Ablauf eines Catering, Verpackung und Versand
von fertigen Crêpes, Etikettierung für Ladenverkauf,
Eventereignisse für Musikfestivals, Veranstaltung von „Fest

Noz“, Meditation und Abschalten, nur kein Stress!

„Le tour de main, garnitures et pratiques“ 5.Tag **725€**

Eröffnung einer Crêperie, 1/2d ist dem Projekt ihrer Crêperie gewidmet, Standort, Einrichtung, Cidre, breton. Produkte, Buchweizenmehl, Prospektgestaltung, Behördengänge, Anschaffung Materialien...

An diesem Tag werden für Kunden in der Crêperie Crêpes gebacken!