



## Le crêpier

Le crêpier maîtrise la réalisation et la cuisson de crêpes et des galettes. Il confectionne les différentes pâtes (pâte de sarrasin, pâte de froment), prépare les garnitures salées cuisinées (légumes, fruits de mer, poissons ...), et les garnitures de base salées et sucrées (jambon, œuf, fromage, sucre, confiture, chocolat ...). En fonction des commandes, il cuit les crêpes et les galettes et les garnit. Il assure également l'élaboration des autres plats et desserts à la carte.

## Objectifs de la formation

La formation CQP Crêpier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Développer une culture professionnelle,
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux crêpes et galettes : préparer les différents ingrédients, fabriquer les crêpes, galettes et les garnitures dans le respect de la qualité, de la rapidité et de la présentation,
- Développer une capacité d'adaptation en développant son autonomie,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

## Contenu de la formation

Ces modalités et lieux d'apprentissage sont exploités systématiquement à chaque alternance. Les sorties pédagogiques sont occasionnelles selon les disponibilités des entreprises et intervenants extérieurs. Sur 5 mois de formation (6 alternances), nous comptons proposer 156 h de pratique et 48 h de modules thématiques répondant au référentiel étudié.

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 6 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 16 semaines de formation en entreprise avec congés payés



## Lieux de formation

Dinan-Auceleuc



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

CQP Crêpier, diplôme CERTIDEV, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 200h - Parcours en 6 mois  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Nouvelle formation

Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation

Taux de satisfaction

Nouvelle formation

Taux d'insertion dont taux en poursuite d'études

Nouvelle formation

Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Aisance relationnelle  
 Capacité d'adaptation  
 Créatif et curieux  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Crêperie (restaurant)  
 Crêperie artisanale  
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Épreuves par validation de modules
- Livret de stage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletin semestriel avec avis de l'équipe pédagogique

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Pas de poursuite d'études au sein de CMA Formation Bretagne.  
 D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Crêpier dans une crêperie ou un restaurant proposant crêpes et galettes à la carte

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10