



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

Certification Technique des Métiers Crêpier, diplôme CMA France, de niveau 3, inscrit au RNCP*.



Durée

A minima 452h, parcours en 1 an



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...).

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 CTM Crêpier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Confectionner des pâtes : préparation avec les farines de sarrasin, de froment et autres, pétrissage et conservation,
- Prépare des garnitures salées et sucrées : légumes, fruits de mer, viandes, fromages et poissons mais aussi coulis, caramels et chocolats,
- Distribuer selon l'établissement d'exercice : accueil de la clientèle, prise de commande, emballage pour vente à emporter ou dressage sur assiette pour une consommation en salle,
- Gérer les stocks selon l'établissement d'exercice : commande aux fournisseurs, stockage,
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

Contenu de la formation



Enseignements généraux

- Mathématiques
- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie en crêperie et service en salle
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées
- Économie gestion
- Relation clientèle

Modalités d'organisation



Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

100 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

100 % Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'études***

36,4 % 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**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

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

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Ce diplôme permet une intégration dans la vie active.
 D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Crêpier dans une crêperie, un restaurant, chez un traiteur

**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