



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 accueille et assure également le service de la clientèle.

Objectifs de la formation



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

- Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente,
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation,
- Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire,
- Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres,
- Préparer les deux types de pâte à crêpes, et les différents composants utilisés dans la confection des recettes (viande, poissons, crustacés, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire,
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits,
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage,
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets,
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits,
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres.

Contenu de la formation



Blocs de compétences

RNCP37869BC01 - Relation client et production culinaire en crêperie
RNCP37869BC02 - Réceptionner et stocker des marchandises

Modalités d'organisation



Par année de formation

- 14 semaines de formation au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Public visé

- Demandeurs d'emploi
- Salariés
- Professionnels de la restauration souhaitant une spécialisation en crêperie
- Adultes en reconversion professionnelle (projet de création d'entreprise)

Conditions d'obtention de la certification

Chaque bloc de compétences de la certification visée est évalué de manière autonome.

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat valide les blocs constituant la certification.

Modalités d'inscription

Le formulaire de pré-inscription est disponible sur notre site internet :

cma-formation-bretagne.fr

Nombre de candidats par session : 10 candidats par session.



Lieu de formation

Dinan - Aucaleuc



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de septembre à début décembre. 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

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Crêpier, certification CERTIDEV, de niveau 3. Formation certifiante, inscrite au RNCP* : 37869 <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37869>



Durée

A minima 200h, sur 9 à 12 mois
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance en organisme de formation et en entreprise. Contrat de professionnalisation.



Frais de formation

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire de 16€. 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...). Nous consulter.

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**

- Livret de stage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Mise à disposition de supports pédagogiques numériques
- Positionnement à l'entrée en formation
- Quiz digitalisé
- Mise en situation professionnelle

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation et parc informatique
- 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 ou un restaurant proposant crêpes et galettes à la carte
- Chef d'entreprise

**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