

Certificat de qualification professionnelle de Crêpier

CQP Crêpier

CPF

DIPLÔMANTE

CERTIFICATION

VAE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du certificat de qualification professionnelle crêpier est capable de : Maîtriser la fabrication des différentes bases de pâtes à crêpes et galettes. Maîtriser la fabrication des crêpes et galettes. Réaliser les approvisionnements et gérer les stocks. Calculer le prix de revient des crêpes et des galettes pour définir son prix de vente à emporter ou/et sur la carte de restaurant. Cuisiner les garnitures. Assurer la distribution et la vente des crêpes et des galettes à emporter. Assurer la vente et le conseil des crêpes et des galettes au restaurant (crêperie). Les techniques de nettoyage de son environnement de travail et du matériel professionnel. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Programme

Connaître l'environnement professionnel

Approvisionner et gérer ses stocks de marchandises

Fabriquer les crêpes et les galettes bretonnes à emporter (de la fabrication des pâtes à la cuisson)

Fabriquer des crêpes et des galettes à la crêperie (de la fabrication de la pâte à l'assiette du client au restaurant)

Cuisiner les garnitures (simples et élaborées)

Calculer ses prix de revient et prix de vente en crêperie

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Assurer la distribution et la vente des crêpes et galettes à emporter et en crêperie

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public désirant exercer le métier de crêpier

Durée

6 Mois dont 210 Heures en centre 840 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Site de Saint-Malo
66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<https://www.fac-metiers.fr>



Les points forts de la formation

- Formation axée sur la pratique professionnelle intensive

Les conditions d'admission

Prérequis

Pas de pré requis

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Entretien de sélection. Avoir contractualisé avec un établissement d'accueil, via un contrat en alternance

Modalités de recrutement

entretien de sélection

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Dans cette formation 4 grands domaines de compétences sont dispensés : L'approvisionnement et la mise en place du poste de crêpes et de galettes. La fabrication des crêpes et des galettes. La distribution et la vente des crêpes et des galettes. Le nettoyage et la remise en état des locaux et du matériel de crêperie.

Perspectives métiers

Poste de crêpier en crêperie traditionnelle ou ambulante, ou en restauration traditionnelle. Possibilité de création ou reprise d'entreprise

Poursuite d'études

Poursuite de formation possible en cuisine ou en service en salle

Les sessions



Saint Malo

- [Nous contacter](#)

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 23/01/2024

Intitulé : CQP crêpier

Code RNCP : 31367

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



PIERRE Nathalie

npierre@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Saint-Jouan-des-Guérets - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr>

