

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.

Objectif(s) pédagogique(s)

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.

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

1050 Heure(s) dont 210
Heure(s) en centre 840 Heure(s)
en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite
et rémunérée

Adresse

**Saint-Malo Faculté des
Métiers**

17 rue Siochan,
CS 80002,

35430 Saint-Jouan des Guérets

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

Les plus

- 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

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

Type de parcours

Parcours individualisé

Modalités d'évaluation

Évaluation en centre de formation et en entreprise tout au de la formation, en lien avec les exigences du référentiel professionnel

Modalités pédagogiques

Présentiel en salle de cours et sur plateau technique Mise en situation professionnel en crêperie d'application Démonstration de professionnels Visites chez les professionnels du secteur Etude de cas

Certification

Les sessions

Saint-Jouan des Guérets

- 9 mars 2020

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 20/01/2020

Intitulé : CQP crêpier

Code CPF : 248198

Code RNCP : 31367

Contacts



PIERRE Nathalie

npierre@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Saint-Malo - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
17 rue Siochan, CS 80002, - 35430 Saint-Jouan des Guérets
Tél. : 0299191520 - formation.saintmalo@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr>



**CCI Formation
Bretagne**