



Le Crêpier

Il est spécialisé dans la réalisation des crêpes et des galettes classiques mais également des accompagnements et garnitures. Ce professionnel doit s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes. En cadence avec les commandes prises en salle, il confectionne les différentes pâtes utilisées (pâte de sarrasin, pâte de froment), prépare les garnitures salées cuisinées (légumes, fruits de mer, poissons, fondue d'oignons ...), et les garnitures de base salées et sucrées (jambon, œuf, fromage, champignon, sucre, confiture, glace, chocolat, ...).

Objectifs de la formation

Le titulaire du CQP crêpier doit être capable de :

- Développer chez l'apprenant une culture professionnelle ;
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux crêpes et galettes : il prépare les différents ingrédients, il fabrique les crêpes, galettes et les garnitures dans le respect de la qualité, de la rapidité et de la présentation ;
- Développer chez le stagiaire sa 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.

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 8 blocs de compétences autour de la relation client, de la gestion des marchandises, de l'hygiène alimentaire, de la promotion de la crêperie, de la gestion de l'encaissement, de la confection des crêpes
- 6 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 16 semaines de formation en entreprise



Campus

Vannes



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.



Durée

Parcours en 6 mois : 5 premiers mois par alternance (CFA et entreprise) puis le dernier mois en entreprise



Validation

Titre professionnel de l'hôtellerie Restauration - FAFIH



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées et premiers équipements

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Crêperie (restaurant)
- Crêperie artisanale

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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

Modalités pédagogiques / évaluation

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

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

Pas de poursuite d'étude conseillées

Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un CQP Crêpier est amené à exercer un emploi dans une crêperie ou bien un restaurant proposant crêpes et galettes à la carte.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

