



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
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Dinan-Aucaleuc



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

A minima 1 300h, parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

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



Type de contrat

Alternance



Frais 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...).

100 %
Taux de réussite aux examens**

60 %
Taux de satisfaction**

100 %
Taux d'insertion***
dont 16,7 % en poursuite d'étude**

28,6 %
Taux de rupture**

Qualités & profils 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

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 & 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 campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- 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'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

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

Contactez les campus

Campus de Dinan-Auceleuc

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

Campus de Ploufragan

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

Campus de Quimper

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

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

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

Campus de Vannes

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

