



## Le crêpier

Le crêpier maîtrise la réalisation et la cuisson des 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 **CQP Crêpier** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Développer une culture professionnelle,
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux crêpes et galettes : préparer les différents ingrédients, fabriquer les crêpes, galettes et les garnitures dans le respect de la qualité, de la rapidité et de la présentation,
- Développer une 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.

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 6 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 16 semaines de formation en entreprise avec congés payés



### Campus

Dinan-Aucaleuc - 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

A minima 200h - Parcours en 6 mois  
Réduction de durée suivant profil



### Validation

CQP Crêpier, diplôme de l'Éducation nationale, 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...).

Nouvelle formation  
Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation  
Taux de satisfaction

Nouvelle formation  
Taux d'insertion dont en poursuite d'étude

Nouvelle formation  
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

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

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

Pas de poursuite d'étude conseillées.  
D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

- Crêpier dans une crêperie ou un restaurant proposant crêpes et galettes à la carte

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto: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](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

