



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

➔ CQP Crêpier



➔ 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 bases salées et sucrées (jambon, œuf, fromage, champignon, sucre, confiture, glace, chocolat, ...).

➔ Objectifs de la formation

- Développer chez l'étudiant 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.



Campus
Vannes



Prérequis
Aucun



Public

Candidats ayant 16 ans ou plus / re-conversion professionnelle / création d'entreprise



Modalités & délais d'accès

Dossier de candidature et entretien de motivation



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

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.



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

Nous consulter

Modalités d'organisation

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.

Moyens techniques

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

Modalités pédagogiques/évaluation

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

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 le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cma22.bzh

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 Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr