



## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Crêpier

### PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du CQP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 31367 - Certif info : N°80010

### UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans une crêperie ou tous types de restaurants proposant des crêpes

### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup>

- Taux de réussite non disponible, les épreuves se dérouleront fin 2021.
- Nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment

### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Coût de la formation : 15 € par heure.
- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...), nos tarifs sont consultables sur notre site internet : [mfrsaintmichelmontmercure.com](http://mfrsaintmichelmontmercure.com)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Emilie PACAUD, la faisabilité selon le handicap.

(1) Détails et mise à jour sur le site Internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire



## CQP CRÉPIER

sur  
8  
semaines

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- 140 heures en centre de formation
- 140 heures en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise – centre de formation



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Crêperie ou tous types de restaurants proposant des crêpes

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'APPRENANT EN ENTREPRISE

- Participer à la fabrication des crêpes et galettes
- Plier et dresser l'assiette
- Préparer et organiser les fabrications des produits
- Accueil des clients, vente et encaissement
- Valoriser, distribuer et commercialiser les productions
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.



Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

#### SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

02 51 57 81 81

[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)

[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)

Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC9a : Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- BC16a : Promouvoir une offre de service
- BC17 : Gérer l'encaissement
- BC18 : Confectionner des crêpes

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Établir un contact efficace et adapté au client
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
- Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client
- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service
- Commercialiser l'offre de service
- Procéder à l'ouverture de la caisse
- Accueillir un client en caisse
- Procéder à l'encaissement des articles ou produits
- Fermer son poste de caisse
- Préparer son poste de travail
- Faire des crêpes et les présenter

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel
- Gestion d'entreprise

##### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources