

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS?

- Crêpier

### PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (compter, lire et écrire en français)
- 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>

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue et évaluation finale
- Examen ponctuel en fin de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
- 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 : 37869 - Certif info : N°80010

### POSITIONNEMENT

- Entretien de positionnement préalable à toute entrée.
- Positionnement écrit préalable Certidev, et positionnement sur les compétences clés, en français.
- En fonction de ces positionnements des temps de formations complémentaires seront envisagés pour les compétences clés.

### UN TREMPLIN POUR...

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

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

- 100% de réussite à l'examen en décembre 2023 (4 reçus sur 4 présentés)
- 100 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :  
100 % sur le marché de l'emploi dont :  
\* 100 % en emploi
- Valeur ajoutée de la MFR sur :  
[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0851436Z](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0851436Z)
- 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

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

- Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur :  
<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet :  
[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU – [line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81 - Mme Elisabeth TRAVERT – [elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) - 02.51.57.81.81



## CQP CRÉPIER

CPNEFP HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

sur  
8  
semaines

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- 112 heures en centre de formation
- 35 heures en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise – centre de formation



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle

### 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

en apprentissage et en formation continue pour adultes

**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 : M. Florian PERIDY

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC1 : Relation client et production culinaire en crêperie
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises,
- 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 :

- Techniques d'accueil
- Techniques commerciales
- Gestion et comptabilité
- Pratique professionnelle de fabrication de crêpes

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

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

#### MÉTHODES MOBILISÉES <sup>(1)</sup>

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs



Numéro siret : 794 590 844 000 13

(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