



CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

MÉTIER DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATIONCentre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

CQP CRÊPIER

FORMATION
CONTINUE
ADULTE

VERS QUELS MÉTIER

> Crêpier



DURÉE

> Si parcours certifiant complet : 66.5 heures en présentiel à la MFR (hors temps de certification) et 28h heures en immersion professionnelle.
Certification :
1 journée et demie
(10,5 heures)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 3 jours à la MFR
> 2 jours en entreprise



STATUTS

> Tout public à partir de 16 ans



Stagiaire
de la formation
professionnelle
continue



Salarié(e)

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Compétences clés en français et en mathématiques - Niveau A2 = compréhension de textes simples, communication orale efficace, calculs de base
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact. Le nombre de place est limité en raison de notre capacité d'accueil.
- > Si parcours certifiant CQP : entretien et positionnement écrit (questionnaire en ligne) préalable Certidev

UN TREMLIN POUR ...

> Travailler dans des restaurants nommés « Crêperie », le crêpier peut également être amené à travailler en libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburgers), les restaurants à thème, ou encore les petites restaurations traditionnelles et brasseries

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > RNCP 37001 / Niveau 3 - Formacode 42705 - code NSF : 334T
- > Certification et services - Tourisme Hôtellerie Restauration loisirs (CERTIDEV)

> MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur par demi-journée - Attestation individuelle de fin de formation, et dans le cas de parcours complet certifiant : obtention du CQP, le Certificat de Qualification Professionnelle

- Évaluation à chaud en fin de formation et évaluation à froid quelques mois après la formation
- Évaluation continue en organisme de formation et en période d'immersion professionnelle en entreprise
- Évaluation immédiate à la fin de chaque module
- Évaluation finale dans le cadre d'un parcours certifiant CQP : un questionnaire, une mise en situation et un entretien individuel

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session octobre 2023 (4 reçus sur 4 présentés)
- > 100 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
- > 6 mois après la formation :
 - 0 % en poursuite de formation
 - 100 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 50 % en emploi
 - 50 % en recherche d'emploi

OBJECTIF DE LA FORMATION

PREPARER, CONFECTIONNER ET VENDRE DES GALETTES ET DES CREPES

- Maîtriser les étapes et les techniques de préparation des différentes pâtes à crêpes.
 - Procéder à la fabrication des crêpes salées ou sucrées, en fonction de recettes traditionnelles ou originales.
 - Maîtriser les différentes recettes et manipuler aussi bien les produits salés que les produits sucrés
- En respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

RELATION CLIENT

- Accueillir, prendre la commande, encaisser

GERER ET STOCKER LES PRODUITS

- Réaliser les opérations de réception et de stockage des marchandises
- Contrôler la quantité et la qualité des produits

TARIFS ⁽¹⁾

- > 30€ par heure et par personne + Frais de certification Certidev 180€ par module
- Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation
- Hébergement et transport non inclus

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

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

Mme Line BULTEAU :
line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :
elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES
MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 – florian.peridy@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

PROGRAMME DE FORMATION :

Bloc 1 : Relation client et production culinaire en crêperie, 52.5 heures

- Module 1 : Produire en crêperie – 38,5 heures
- Préparer les différents types de pâtes selon les règles d'hygiène et de conservation
 - Préparer, réaliser des garnitures traditionnelles et originales pour les galettes et les crêpes
 - Confectionner les crêpes et les galettes en respectant les règles d'hygiène et de conservation

Module 2 : Vendre et servir les crêpes et galettes – 14 heures

- Maîtriser l'ensemble des postes du service en crêperie
- Proposer une offre commerciale en valorisant les crêpes et les galettes

Bloc 2 : Réceptionner et stocker les marchandises – 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- S'approvisionner
- Réceptionner, stocker et conserver

MODALITÉS DE DEROULEMENT :

Formation en présentiel et en entreprise si parcours certifiant par le CQP

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

- Moyens pédagogiques : Activités en présentiel, appui sur l'expérience (immersion professionnelle en entreprise) - Mises en situation réelle - Dossier technique fourni avec recettes et synthèses - Livret de formation - Le matériel vous est prêté. Nous vous demandons d'apporter une tenue professionnelle (toque/calot, veste et pantalon professionnels, tablier et chaussures professionnelles)

- Moyens techniques : Cuisine pédagogique équipée de 6 postes de travail - Billig individuel pour chaque stagiaire - Restaurant pédagogique pour être en situation réelle - Matériels de cuisine adaptés - Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

- Moyens d'encadrement : Une monitrice « cheffe de cuisine » avec plus de 10 ans d'expériences professionnelles dans le domaine de la crêperie et de la commercialisation et du service - une équipe interdisciplinaire engagé dans les formations de la restauration

(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

