

CQP CRÊPIER

 FORMATION
CONTINUE
ADULTES


VERS QUELS MÉTIERS

> Crêpier



DURÉE

 > Si parcours certifiant complet : 70 heures en présentiel à la MFR (hors temps de certification) et 35 heures en immersion professionnelle.
 Certification :
 2 jours
 (14 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 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 : 6 personnes.
- > Possibilité de réaliser uniquement des blocs, individualisation du parcours suite à l'entretien.
- > 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 37869 / Niveau 3 – Formacode 42705 – code NSF : 221T
- > 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 mars 2025 (6 reçus sur 6 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 :

100 % en emploi

0 % en recherche d'emploi

> 0 % de taux de rupture global 2024-2025

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 (5,30€ 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

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 :

RNCP 37869 BC01 : Relation client et production culinaire en crêperie, 52.5 heures

Module 1 : Produire en crêperie

- 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

- Maîtriser l'ensemble des postes du service en crêperie

- Proposer une offre commerciale en valorisant les crêpes et les galettes

RNCP 37869 BC02 : Réceptionner et stocker les marchandises – 14 heures

Module 3 : Gérer et stocker les marchandises

- S'approvisionner

- Réceptionner, stocker et conserver

Lien vers la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/crêpier>

MODALITÉS DE DEROULEMENT :

Formation en présentiel en centre de formation et en période d'immersion en entreprise

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR EQUIPE :

- 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, de la commercialisation et du service - une équipe interdisciplinaire engagée 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

