

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)
- > 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

