



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE CRÊPIER - CQP

EN ALTERNANCE SUR 6 SEMAINES

ECOLE INTERNATIONALE DE CREPIER

OBJECTIFS

Découverte du milieu de la crêperie

Connaissances du « Tour de main » et des recettes

Mise en place de l'organisation de travail

RYTHME

Durée : 210 heures

sur 6 semaines

(4 semaines en centre de formation et 2 semaines au restaurant d'application de l'école)

Formation en groupe

(non personnalisable)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Public ciblé

Salariés

Personnes en recherche d'emploi

Personnes souhaitant travailler ou s'installer dans le domaine de la crêperie

Tarif : 3250 euros

Formation prise en charge par l'OPCA ou Pôle Emploi

Le CQP est délivré par CERTIDEV



PROGRAMME

REF. FORM 910 heures sur 6 mois en alternance

1. Généralités :

- La crêperie et son histoire
- Le crêpier et son métier

2. L'espace de travail :

- La définition des différentes zones et postes de travail en crêperie
- Mise en place du poste de travail

3. Le personnel :

- L'organigramme de l'équipe de travail
- Les fiches de poste, la répartition du travail dans l'équipe
- Tenues et comportements professionnels

4. L'équipement :

- Connaissance du matériel et fonctionnement
- Protocoles de nettoyage et entretien

5. L'organisation de la production culinaire :

- Organisation et planification du travail dans le temps et l'espace
- La marche en avant
- Réception, contrôle et rangement des marchandises
- Fabrication, dressage et envoi des plats
- Les recettes
- Prévention de la sécurité alimentaire et des risques professionnels
- Utilisation du plan de nettoyage





CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE CRÊPIER - CQP

EN ALTERNANCE SUR 6 SEMAINES

ECOLE INTERNATIONALE DE CREPIER

OBJECTIFS

Découverte du milieu de la crêperie

Connaissances du « Tour de main » et des recettes

Mise en place de l'organisation de travail

CONTACT

Téléphone : 02 23 17 41 07
admission@ateliercrepe.com



PROGRAMME (SUITE)

6. Les indispensables notions du crêpier :

- Connaissances des ingrédients et des gestes de base
- Réalisation des pâtons
- Les procédés de conservation
- Apprentissage du « Tour de Main »
- Garnitures de base et pliages galettes et crêpes
- Présentation sur assiette ou autre contenant

7. Les principes d'organisation en cuisine :

- Connaissance de la saisonnalité des denrées
- Découverte des différents documents de gestion
- Les étapes de l'élaboration d'un plat
- Réalisation et mise en place des fiches techniques, calcul des ratios
- Travail de réalisation dans le respect des fiches techniques
- Découverte des démarches administratives obligatoires pour une création d'entreprise

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

Immersion

en entreprise

Techniques pédagogiques et d'encadrement

Etude de cas sur un plateau technique

Espace théorie

Ordinateur, vidéoprojecteur

Livret pédagogique (format papier et numérique)

Évaluation des connaissances

QCM en fin de formation

Mise en situation

Certification créée et délivrée par la branche professionnelle FAFIH qui atteste de la maîtrise de compétences liées au métier de crêpier en fin acquises lors du cursus pédagogique en fin de formation

Évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid