

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE CRÊPIER - CQP

EN ALTERNANCE SUR 6 MOIS

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

OBJECTIFS

Acquérir et maîtriser les compétences et connaissances du métier de crêpier

Intégrer les savoir-faire, les codes et la culture de l'entreprise

Acquérir une expérience pour faciliter l'insertion professionnelle

RYTHME

Durée : 910 heures sur 6 mois
(25% du temps en centre de formation soit 227h et 75% en entreprise soit 683h)

Formation en groupe (non personnalisable)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Public ciblé
16 - 25 ans

Tarif : 3549 euros TTC
Possibilité de prise en charge par les OPCA ou Pôle Emploi.

Le CQP est délivré par CERTIDEV



PROGRAMME

REF. FORM 910 heures sur 6 mois en alternance

1. Formation théorique :

- Connaissance des produits et matières premières
- Utilisation du vocabulaire culinaire
- Mathématiques appliquées : conversions pour l'élaboration des recettes, gestion des stocks
- Révision des notions essentielles de grammaire, conjugaison et orthographe
- Connaissance des cartes et menus
- Législation
- Hygiène en restauration
- Conservation des aliments et des préparations
- Fiches techniques et coûts de revient
- Connaissance du vocabulaire et des codes culturels pour la clientèle étrangère
- Anglais professionnel
- Démarches administratives
- Préparation aux entretiens de recrutement
- Réalisation de CV et lettres de motivations
- Rédaction d'un mémoire en lien avec le secteur d'activité de la crêperie
- Savoir-être en restauration : en cuisine et en salle en présence de la clientèle
- Environnement d'entreprise

2. Formation pratique et mise en situation professionnelle réelle :

- Réalisation des pâtes au blé noir et pâtes au froment
- Cuisson des crêpes et galettes, natures et garnies, sur 1 et 2 biligs



Datadock



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE CRÊPIER - CQP

EN ALTERNANCE SUR 6 MOIS

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

OBJECTIFS

Acquérir et maîtriser les compétences et connaissances du métier de crêpier

Intégrer les savoir-faire, les codes et la culture de l'entreprise

Acquérir une expérience pour faciliter l'insertion professionnelle

CONTACT

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



PROGRAMME (SUITE)

- Maîtriser et adapter les techniques de pliage selon les garnitures
- Entretien du matériel, culottage, graissage
- Gestion du travail en liaison avec la salle, respect de la chronologie des commandes
- Gestion du poste de travail et hygiène
- Réalisation de garnitures salées et sucrées
- Mise en place de la salle, accueil des clients, présentation de la carte
- Prise de commandes
- Gestion des réservations
- Découverte des démarches administratives obligatoires pour une création d'entreprise



Datadock

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel	Techniques pédagogiques et d'encadrement
Immersion en entreprise	Etude de cas sur un plateau technique
	Espace théorie
	Ordinateur, vidéoprojecteur
	Livret pédagogique (format papier et numérique)

Évaluation des connaissances

Certification créée et délivrée par la branche professionnelle FAFIH qui atteste de la maîtrise de compétences liées au métier de crêpier par un examen avec jury en fin de formation

Évaluation de l'appréciation des participants

Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid