

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE CRÊPIER - CQP

SUR 6 SEMAINES

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

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 de stage en crêperie)

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 : 3 250 euros TTC
Possibilité de prise en charge par
les OPCA ou Pôle Emploi.

Le CQP est délivré par CERTIDEV



PROGRAMME

210 heures sur 6 semaines

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



Datadock



ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

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
formation@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



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
	Évaluation de l'appréciation des participants
	Questionnaires d'appréciation