



Programme de formation CQP crêpier en 6 semaines

Objectifs généraux

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser l'ensemble des compétences et des connaissances permettant d'exercer le métier de crêpier, tant en cuisine qu'en service en salle.

L'obtention du Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une reconnaissance professionnelle de cette maîtrise. Le CQP Crêpier est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles et est certifié par l'organisme certificateur CERTIDEV.

À la suite de la formation en centre, complétée par les 2 semaines de stage en crêperie, le stagiaire saura exercer l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement d'une crêperie.

La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (comprise dans la formation) permettra au stagiaire d'exercer l'activité de crêpier dans le respect des normes en hygiène et sécurité alimentaire en restauration.

Public visé et prérequis

Public visé : Demandeurs d'emploi, salariés, personnes travaillant dans le domaine de la restauration ou en reconversion professionnelle

Prérequis : Aucun prérequis demandé

Modalités et délai d'accès

Après validation du contrat ou de la convention de formation, le délai moyen de mise en œuvre est estimé à 1 mois.

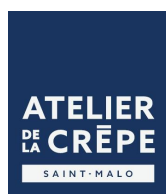
Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

Afin d'organiser votre venue dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la prestation de formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques.

Nous trouverons des solutions pour vous accueillir au mieux.

Organisation et fonctionnement de la formation

- **Intitulé de la formation :** CQP crêpier
- **Code RNCP :** 37869
- **Date d'enregistrement de la certification :** 19/07/2023
- **Durée totale de la formation :** 6 semaines soit 210h (140h en centre de formation et 70h en entreprise)
- **Horaires :** Du lundi au vendredi de 9h à 16h30
- **Rythme :** 35h/semaine (semaines 1,2,5,6 en centre de formation, semaines 3 et 4 en stage dans une crêperie)
- **Mode d'organisation pédagogique :** Formation présentielle
- **Nombre de participants maximum :** 11
- **Lieu de formation :** En centre de formation et en entreprise (stage)
- **Mise en situation au restaurant d'application :** en cuisine et en salle
- **Tarif :** 3250€
- **Frais annexe :** 50 € (frais de dossier)
- **Tenue :** prévoir un pantalon de cuisine professionnel et chaussures de sécurité



Les points forts de notre formation :

Des stagiaires satisfaits (satisfaction 2023 : 98% / effectif 65 stagiaires)

Un taux de réussite au CQP Crêpier de 97% (2023)

Un restaurant d'application (70 places assises)

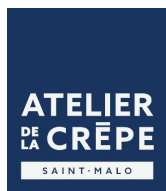
Objectifs pédagogiques de la formation

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Réaliser des crêpes et galettes
- Cuisiner des garnitures
- Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux
- Gérer les stocks
- Rédiger une fiche technique
- Connaître et maîtriser l'ensemble des postes du service en salle
- Savoir situer l'entreprise dans son environnement

Programme pédagogique de la formation

- **Réaliser des crêpes et des galettes**
 - Tourner des crêpes et des galettes natures sur 1 billig et 2 billigs
 - Réaliser des crêpes et galettes garnies, avec différentes présentations, sur 1 et 2 billigs
 - Réaliser des produits dérivés à base de crêpes, galettes, sarrasin
- **Cuisiner des garnitures**
 - Réaliser des garnitures simples (d'assemblage), salées & sucrées
 - Réaliser des garnitures élaborées (cuisinées), salées & sucrées
- **Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux conformément à la réglementation**
 - Respecter les règles d'hygiène en restauration
 - Entretenir et nettoyer le matériel et les zones de travail
- **Gérer les stocks**
 - Commander des matières premières
 - Réceptionner les produits
 - Stocker des marchandises
- **Rédiger une fiche technique**
 - Savoir lire et utiliser une fiche technique
 - Réaliser une fiche technique
- **Connaître et maîtriser l'ensemble des postes du service en salle**
 - Réaliser la mise en place des différents postes de la salle
 - Maîtriser les techniques de base du service
 - Encaisser les clients
 - Gérer un service en salle en autonomie



- **Connaître et mettre en valeur les produits**
 - Avoir une connaissance du sarrasin, des différentes farines
 - Découvrir la diversité du cidre
 - Communiquer sur le choix des produits, l'identité et les valeurs de l'entreprise

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

- **Moyens pédagogiques :**
 - Formation axée sur la pratique, complétée par des apports théoriques
 - Mise en situation quotidienne au restaurant d'application en cuisine et en salle
 - Contenu pédagogique accessible via une plateforme en ligne utilisable sur téléphone portable, tablette ou ordinateur (recommandé)
- **Moyens techniques :**
 - Cuisine pédagogique avec poste de travail individuel pour chaque stagiaire.
 - Matériels de cuisine performants (billig professionnelles au gaz, four à air pulsé&vapeur, cellule de refroidissement, machine sous vide, plaques de cuisson à induction.).
 - Restaurant d'application ouvert au public pour apprendre en situation réelle.
 - Salle de formation équipée d'un écran avec vidéoprojecteur.
- **Moyens d'encadrement :** Un encadrement professionnel par 4 formateurs.
Un formateur titulaire d'une certification qualité. Une formatrice « cheffe de cuisine » avec plus de 15 ans d'expériences professionnelles dans le domaine de la crêperie. Une formatrice « salle » (titre homologué de formateur).

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

- **Suivi du bon déroulement de la formation :** Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journées et une attestation individuelle de fin de formation, et dans le cas de l'obtention du CQP, le Certificat de Qualification Professionnel. Evaluation à chaud en fin de formation et évaluation à froid quelques mois après la formation.
- **Appréciation des résultats :** Evaluation continue en organisme de formation et en période de stage. Évaluation intermédiaire : cas pratique. Evaluation finale avec examen pratique et théorique.