

Crêpier (CTM)

RNCP1481 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2022

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	13002794900010	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le crêpier est chargé de préparer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les plats de la carte d'une crêperie : les crêpes et galettes classiques et innovantes, les salades et garnitures d'accompagnement ainsi que les desserts (crêpes sucrées, île flottante, far breton, etc.)

Il est également à même de préparer des plats cuisinés classiques (filet de poisson au beurre blanc, ris de veau à la crème et aux champignons, etc.).

Il fabrique les différentes pâtes (pâte de sarrasin, pâte de froment), les garnitures salées cuisinées et les garnitures de base salées et sucrées. Il cuit les crêpes et les galettes, qu'il garnit de l'accompagnement demandé.

Il assure également l'élaboration des autres plats et desserts figurant sur la carte. A la fin du service, il nettoie le matériel utilisé et les plaques chauffantes.

Selon la taille et la structure de l'entreprise, il peut être associé au service à table (ou à la livraison), aux opérations de vente et à la facturation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les titulaires de la certification sont capable :

- de préparer les pâtes de froment, de blé noir, de céréales et des produits dérivés (blinis, galette de riz, pita, ...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- de fabriquer les supports (crêpes, galettes et dérivés),
- de préparer les garnitures (salées et sucrées),
- d'assembler les garnitures et les supports,
- de réaliser des plats cuisinés et desserts classiques,
- de rationaliser leur production,

- d'effectuer les opérations garantissant l'hygiène des denrées et des locaux,
- de participer à la mise en marché des produits de la crêperie : réaliser les mises en place avant le service, participer au service en salle et/ou livraisons, procéder à l'encaissement, gérer toute situation conflictuelle avec la clientèle.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Crêperie, restauration, alimentation.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Crêpier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE
Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.
Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un conseiller de l'enseignement technologique,
- un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au Certificat technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- le ou les présidents des jurys particuliers.

Le jury particulier est présidé par un maître artisan ou son représentant désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :

- Des formateurs chargés de la préparation au certificat technique des métiers,
- Des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier,
- Des salariés de la profession, titulaires du Certificat technique des métiers ou du Brevet de maîtrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier,
- Un conseiller de l'enseignement technologique.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 152 €
Selon la branche	7 840 € – 8 463 €
Prise en charge	Branches concernées
8 152 €	Valeur par défaut · 211 branches
8 463 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 840 €	CPNE de l'industrie hôtelière

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2022
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37436

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1481/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	29
Montant total engagé	51 600 €
Coût moyen par dossier	1 779 €
Durée moyenne	29 h
Période	07/2021 – 12/2021
France compétences	98 %
Reste à charge titulaire	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.