

CQP Crépier(e)

RNCP20608 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334, 221
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	29/11/2017

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) – OPCA Fafih

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le (la) crépier(e)(e) prépare, assemble et cuit des produits culinaires à base de crêpes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Selon l'endroit où il exerce il peut se consacrer exclusivement à la production ou au contraire avoir en charge l'approvisionnement et/ou la distribution

Le mode de commercialisation du produit - vente à emporter ou restauration sur place- peut également modifier son activité

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication des crêpes
- Fabrication des crêpes
- Distribution et vente crêpes
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Etre capable de :

- Evaluer les quantités de d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stoker les marchandises
- Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de céréale
- Préparer les ingrédients des garnitures
- Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Culotter les crêpières si besoin
- Vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- Graisser les crêpières, étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles, répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Plier selon les objectifs de présentation
- Prendre des commandes, accueillir la clientèle, emballer pour la vente à emporter
- Dresser sur assiette pour service direct
- Vendre et encaisser (selon les établissements)
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires

- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux
- Utiliser et stocker des produits d'entretien

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Il existe en France métropolitaine un peu plus de 4000 crêperies.

La crêperie est plutôt connue avec un service à table et quelques petits kiosques de vente à emporter que l'on trouve parfois sur les axes à fort passage piétons.

La crêperie prend en effet dans le segment de marché dit du « Fast Casual ». Ce marché encore récent et à multiples facettes, enregistre des niveaux de croissance de plus de 20% depuis 2 ans.

Actuellement la plupart des crêperies sont des établissements indépendants qui emploient moins de 5 salariés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Crêpier H/F

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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 29/11/2017

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP31367

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
info@fafih.com
Service certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20608/>