

Crêpier

RNCP2456 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	24/10/2011

Certificateur(s)

LYCEE F. LE DANTEC (GRETA DU TREGOR GOELO)

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le crêpier exerce les activités suivantes : - En fabrication : préparation et cuisson des différentes pâtes à galettes et à crêpes.

- En laboratoire : préparation des différentes garnitures en 'salé' et 'sucré'.
- En service : accueil, conseil et service à l'assiette.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités ou compétences attestées : - maîtrise les techniques de réalisation des pâtes au blé noir et froment

- maîtrise les méthodes de réalisation d'une recette salée ou sucrée
- maîtrise les techniques de cuisson
- connaît et maîtrise les règles de service et d'accueil des clients
- connaît et maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité
- maîtrise les règles de conversion et les techniques de gestion des stocks

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le crêpier travaille dans la restauration et le plus souvent dans les crêperies.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emploi accessibles : crêpier, employé de crêperie, serveur en crêperie

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

2 membres dont 1 professionnel

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 24/10/2011

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP14423

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.gref-bretagne.com>

<http://www.tregor-goelo.greta.fr>

<http://www.ac-rennes.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2456/>