

CQP Crépier

RNCP31367 · 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
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1602, G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV

<http://www.certidev.com>

Partenaires habilités

24 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 24 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200926	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201163	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201189	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201569	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201759	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201783	Former et organiser l'évaluation
AGORA SERVICES	77784331900057	Former et organiser l'évaluation
ATELIER DE LA CREPE	75357467200022	Former et organiser l'évaluation
CCIT OUEST NORMANDIE	13002172800014	Former et organiser l'évaluation
CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS	13002280900110	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 24 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp31367-cqp-crepier/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le crêpier H/F 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 dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Fabrication des crêpes en appliquant les normes techniques et esthétiques liées à ce type de produit
- Distribution et vente de crêpes en appliquant les techniques de dressage spécifiques au type de vente
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de ce CQP est capable de :

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker 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

Blocs de compétences

RNCP31367BC01 — Bloc 6 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service

Commercialiser l'offre de service

Promouvoir l'offre de service

Modalités d'évaluation du bloc 6.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 16a) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC02 — Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Établir un contact efficace et adapté au client

Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service

Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC03 — Bloc 2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Réceptionner les marchandises

Contribuer à gérer les stocks

Stocker les marchandises

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnaire, mise en situation reconstituée, questionnaire, étude de cas, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC04 — Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC05 — Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'ouverture de la caisse

Accueillir un client en caisse

Procéder à l'encaissement des articles ou produits

Fermer son poste de caisse

Modalités d'évaluation du bloc 7.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnaire à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc17) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC06 — Bloc 8 (Bloc18) Confectionner des crêpes

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer son poste de travail

Faire des crêpes et les présenter

Modalités d'évaluation du bloc 8.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation réelle, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (bloc 18) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC07 — Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Procéder à l'approvisionnement des marchandises

Participer à l'achat de marchandises ou de produits

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP Crêpier H/F

RNCP31367BC08 — Bloc 5 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Travailler les produits

Transformer les produits pour des préparations froides

Modalités d'évaluation du bloc 5.

Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE)

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9a) du CQP Crêpier H/F

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 5 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

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

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

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP20608

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37869

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

Certidev

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31367/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	198
Parcours menés à terme	208
Taux d'achèvement	105 %
Période	02/2022 – 12/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	347
Montant total engagé	782 357 €
Coût moyen par dossier	2 255 €
Durée moyenne	155 h
Période	01/2020 – 07/2023
France compétences	82 %
Reste à charge titulaire	11 %
France Travail	6 %
Entreprise	0 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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