

Crêpier

RNCP37001 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1603, G1604, G1601, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	24/10/2022
Date d'échéance	24/10/2025

Certificateur(s)

LYCEE POLYVALENT CHAPTAL · SIRET : 19220058200026

GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR · SIRET : 19220058200034

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AGORA SERVICES	77784331900057	Former et organiser l'évaluation
CLPS L ENJEU COMPETENCES	32159164600492	Former et organiser l'évaluation
CLPS L ENJEU DES COMPETENCES	32159164600328	Former et organiser l'évaluation
LYCEE DES METIERS YVES THEPOT	19290071000026	Former et organiser l'évaluation
LYCEE POLYVALENT JEAN BAPTISTE COLBERT	19560026700049	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'objectif poursuivi est de reconnaître et de certifier la diversité et la complexité des compétences professionnelles mises en œuvre dans le cadre des emplois visés par la certification de Crêpier. Au-delà des premiers fondamentaux indispensables à l'exercice du métier, la certification atteste d'un réel savoir-faire en cuisine, de la maîtrise et du respect des règles d'hygiène et de sécurité, de la qualité du service et de relation clientèle. Certaines activités du Crêpier sont aussi liées à la typologie des services proposés par l'employeur, à ce titre, il peut être amené à ce titre fabriquer des produits dérivés pour la mise en place de buffet. Le projet s'adresse également aux candidats en quête de création ou de reprise d'activité.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparation de son poste de travail
Confection des différentes pâtes et tournage des crêpes et galettes
Conditionnement des crêpes et galettes
Préparation du matériel et des produits
Réalisation des garnitures simples sucrées ou salées
Présentation des crêpes et des galettes

Réalisation des préparations préliminaires pour les garnitures
 Confection des recettes cuisinées salées et sucrées
 Dressage des assiettes
 Mise en place de son espace de travail
 Contrôle et stockage des marchandises à réception
 Maintien de son espace de travail propre et organisé tout au long de la production culinaire
 Gestion des déchets et des excédents
 Lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle dans la zone appropriée
 Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
 Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 Organisation et mise en place de l'espace de restauration
 Prise en charge de la clientèle en français et en anglais
 Prise de commande
 Service des plats et des boissons en salle de restaurant
 Encaissement et prise de congé du client
 Option : Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet
 Réalisation de pâtes à base de différentes farines
 Réalisation des réductions salées, sucrées et produits dérivés de type traiteur (verrines, mignardises, nems, blinis, samoussas...)
 Mise en place et approvisionnement du buffet
 Option : Créer ou reprendre une activité en restauration
 Réalisation d'une étude de marché
 Préparation d'une stratégie marketing
 Conception de la stratégie financière
 Choix de la forme juridique
 Planification des démarches administratives
 Suivi de son activité sur le plan comptable et administratif

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1.1 : choisir et utiliser les outils (tampons graisseurs, spatules, rozell...), matériels de cuisson (billig, plaques...) selon la fabrication envisagée afin de garantir un résultat optimal
 C1.2 : organiser son poste de travail en ayant tous les ingrédients et le matériel à disposition afin d'optimiser sa production
 C1.3 : mettre en chauffe les différentes galetières (électriques ou gaz) afin qu'elles soient à la bonne température au démarrage du tournage
 C2.1 : préparer la pâte à crêpe (farine de blé) et à galette (farine de sarrasin) en respectant la procédure de fabrication afin d'obtenir une pâte homogène
 C2.2 : tourner les crêpes et les galettes en appliquant les gestes techniques afin de réaliser un produit régulier tout en prévenant les troubles musculo – squelettiques
 C2.3 : adapter la température du billig selon la vitesse d'exécution du tournage
 C2.4 : tourner les crêpes et galettes sur 2 billigs afin d'augmenter la cadence de fabrication
 C3.1 : plier les crêpes et galettes afin de les conditionner dans un format facile à emporter
 C3.2 : conditionner et étiqueter les produits pour la vente à emporter en respectant la réglementation en vigueur
 C1.1 : vérifier le bon fonctionnement du matériel nécessaire à la production et préparer son poste de travail afin de travailler en toute sécurité
 C1.2 : choisir le matériel de préparation (bacs gastro, cul de poule, plaques) adapté afin de réaliser les opérations culinaires
 C1.3 :
 trancher et tailler de façon régulière les produits afin de garantir l'homogénéité de la garniture, en respectant les règles de sécurité
 C1.4 : utiliser en toute sécurité le matériel électroménager (bateur mélangeur, mixeur et fouet plongeant) en vue de faciliter une préparation rapide des différentes pâtes
 C2.1 : fabriquer des garnitures sucrées simples : crème de base, appareils à crème prise (caramel au beurre salé, panna cotta, crème citron) et sauces sucrées (sauce chocolat, coulis de fruit...) en respectant les recettes traditionnelles

C2.2 : confectionner les garnitures salées simples (complète, saucisse, jambon fromage...) afin de répondre aux commandes les plus courantes en crêperie.

C3.1 : choisir et réaliser les pliages communs (triangle, journal, chausson, en 4) des crêpes et galettes simples à consommer sur place en vue du dressage

C3.2 : dresser l'assiette de façon à garantir une présentation nette et esthétique du produit

C1.1 : collecter les informations nécessaires (nombre de couverts, les menus à la semaine, fiches techniques...) afin de produire au plus près des besoins

C1.2 : planifier l'ordonnancement des tâches afin d'être opérationnel dès le démarrage du service

C1.3 : préparer à partir de la fiche technique les quantités nécessaires de denrées pour la fabrication des recettes élaborées

C2.1 : utiliser les techniques de taillage (brunoise, julienne, mirepoix, bâtonnets, cannelés...) des fruits et légumes afin de réaliser la recette en respectant la fiche technique

C2.2 : préparer des volailles, des poissons, des crustacés et des mollusques en vue d'élaborer la garniture

C2.3 : fabriquer des sauces afin de donner du liant et de la saveur aux garnitures

C2.4 : utiliser différents modes de cuisson en limitant la consommation d'énergie tout en respectant la recette du référentiel

C2.5 : assembler les ingrédients en respectant l'ordre déterminé par la fiche technique afin d'obtenir une garniture conforme à la recette

C2.6 : vérifier et rectifier les assaisonnements afin d'obtenir une préparation goûteuse et équilibrée

C3.1 : dresser les crêpes et/ou galettes sur assiette en réalisant une présentation valorisant les produits confectionnés

C1.1 : appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire avant toute manipulation afin d'éviter toute contamination

C1.2 : contrôler en amont de la production l'état de propreté de la cuisine et le bon fonctionnement des équipements en appliquant les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

C2.1 : vérifier les marchandises réceptionnées en respectant les critères de contrôle à réception

C2.2 : stocker les marchandises en tenant compte de leur spécificité afin de respecter les températures réglementaires de conservation

C2.3 : mettre en place la procédure de traçabilité en amont afin d'identifier tous les fournisseurs et les matières premières

C3.1 : respecter le protocole de cassage des œufs afin d'éviter les risques bactériens

C3.2 : appliquer les protocoles d'hygiène des préparations préliminaires afin d'éviter toutes sources de contaminations

C3.3 : respecter le principe de la marche en avant afin d'éviter les contaminations tout au long de la production

C3.4 : appliquer la procédure de refroidissement des crêpes et des galettes en vue de leur conservation

C3.5 : effectuer les démarches de contrôle tout au long de la fabrication afin de prévenir les dangers physiques, chimiques et biologiques

C4.1 : trier les excédents alimentaires afin d'éviter les intoxications alimentaires

C4.2 :

stocker et réutiliser les excédents alimentaires en respectant la réglementation en vigueur afin de limiter le gaspillage alimentaire

C4.3 : traiter les déchets en respectant leur nature en vue de leur recyclage

C5.1 : utiliser les produits et les matériels adaptés pour le lavage et la désinfection de la batterie de cuisine et de la vaisselle afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes

C5.2 : laver la vaisselle en appliquant la procédure de lavage spécifique propre à la plonge manuelle (coutellerie) et à la plonge en machine afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes

C5.3 : stocker la vaisselle et la batterie de cuisine en respectant les règles d'hygiène

C6.1 : élaborer et formaliser un plan de nettoyage désinfection spécifique à chaque zone afin de s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection

C6.2 : sélectionner les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage désinfection des équipements et du poste de travail afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes

C6.3 : nettoyer les équipements et les locaux en appliquant la procédure spécifique à chacun (matériel électro mécanique, surfaces murales, surfaces horizontales...) afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes et chimiques

C6.4 : renseigner les enregistrements du plan de nettoyage désinfection après vérification afin de respecter la

règlementation en vigueur

C7.1 : créer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) afin de respecter les dispositions réglementaires en matière d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire

C7.2 : classer et archiver tous les enregistrements du PMS afin qu'il soit à disposition des autorités de contrôle

C1.1 : réaliser la carcasse de la salle de restauration en fonction des réservations

C1.2 : dresser les tables en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vue de donner une bonne image de l'établissement

C1.3 : vérifier le poste boissons en s'appuyant sur les demandes courantes (boisson chaude, cidre, vin, jus de fruits...) afin d'alerter en cas de besoin de réapprovisionnement

C2.1 : accueillir la clientèle y compris en anglais avec bienveillance afin de favoriser une relation de confiance

C2.2 : accompagner et installer le client à sa table en respectant les règles de bienséance

C3.1 : présenter les supports de vente (carte, menu, ardoise...) tout en valorisant les produits afin de faciliter le choix du client y compris en anglais

C3.2 : prendre la commande y compris en anglais en vue d'assurer une liaison fluide entre la salle et la cuisine

C3.3 : appliquer les techniques de vente en restauration afin de faire de la vente additionnelle

C4.1 transmettre la commande aux services concernés (cuisine, bar) afin de répondre aux souhaits du client

C4.2 : effectuer le service des boissons froides et chaudes tout au long du repas afin de répondre aux besoins du client

C4.3 : assurer le service et la coordination de plusieurs tables en veillant à suivre l'ordre des bons de commandes

C4.4 : mesurer la satisfaction en vue d'identifier tout dysfonctionnement et traiter les réclamations ou remarques durant le service.

C4.5 : débarrasser et redresser une table tout au long du service afin d'assurer son bon déroulement et d'anticiper le prochain service

C5.1 : encaisser les ventes en tenant compte des différents modes de paiement et en s'appuyant sur les bons de commande afin d'éviter toute erreur de caisse en fin de service

C5.2 : raccompagner le client en respectant les règles de bienséance en vue de fidéliser une clientèle y compris en anglais

C1 : élaborer avec différentes farines les pâtes qui serviront de support aux réductions pour la confection du buffet.

C2.1 : confectionner des beurres composés, des sauces et des marinades selon les fiches techniques afin de réaliser le garnissage des différentes pâtes

C2.2 : réaliser des mousses et des crèmes sucrées et salées pour la confection de gâteaux et de verrines.

C2.3 : cuire les différentes pâtes afin de réaliser les supports

C3.1 : mettre en valeur le buffet en réalisant un dressage harmonieux des réductions salées et sucrées

C3.2 : approvisionner le buffet tout au long de la prestation en veillant à conserver la présentation initiale

C1.1 : analyser les possibilités de reprise ou de création d'une activité en restauration en vue de vérifier l'opportunité commerciale du projet

C1.2 : calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de son activité en vue de vérifier la faisabilité financière du projet

C2.1 : élaborer une offre et une tarification cohérente et détaillée afin d'optimiser la viabilité financière du projet

C2.2 : établir sa politique de communication et le budget à y consacrer en vue de faire connaître son activité

C3.1 : construire un plan de financement initial afin d'évaluer le besoin de trésorerie nécessaire au lancement du projet et en vue de constituer un dossier d'emprunt le cas échéant

C3.2 : établir le compte de résultat prévisionnel afin de vérifier la performance de l'activité

C3.3 : élaborer le plan de trésorerie afin de veiller à l'équilibre entre décaissements et encaissements

C3.4 : constituer un plan de financement afin de vérifier la solidité de la structure financière à moyen terme de l'entreprise

C4.1 identifier et analyser les critères à prendre en compte en vue de choisir le statut juridique de son entreprise les démarches administratives de création ou de reprise d'activité

C5.2 : programmer les démarches administratives en tenant compte des obligations réglementaires

C6.1 : organiser le suivi comptable et administratif de son activité en tenant compte des échéances réglementaires en vue de transmettre les éléments à un comptable

Blocs de compétences

RNCP37001BC01 — Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : choisir et utiliser les outils (tampons graisseurs, spatules, rozell...), matériels de cuisson (billig, plaques...) selon la fabrication envisagée afin de garantir un résultat optimal

C1.2 : organiser son poste de travail en ayant tous les ingrédients et le matériel à disposition afin d'optimiser sa production

C1.3 : mettre en chauffe les différentes galetières (électriques ou gaz) afin qu'elles soient à la bonne température au démarrage du tournage

C2.1 : préparer la pâte à crêpe (farine de blé) et à galette (farine de sarrasin) en respectant la procédure de fabrication afin d'obtenir une pâte homogène

C2.2 : tourner les crêpes et les galettes en appliquant les gestes techniques afin de réaliser un produit régulier tout en prévenant les troubles musculo – squelettiques

C2.3 : adapter la température du billig selon la vitesse d'exécution du tournage

C2.4 : tourner les crêpes et galettes sur 2 billigs afin d'augmenter la cadence de fabrication

C3.1 : plier les crêpes et galettes afin de les conditionner dans un format facile à emporter

C3.2 : conditionner et étiqueter les produits pour la vente à emporter en respectant la réglementation en vigueur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP37001BC02 — Fabriquer des garnitures simples

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : vérifier le bon fonctionnement du matériel nécessaire à la production et préparer son poste de travail afin de travailler en toute sécurité

C1.2 : choisir le matériel de préparation (bacs gastro, cul de poule, plaques) adapté afin de réaliser les opérations culinaires

C1.3 :

trancher et tailler de façon régulière les produits afin de garantir l'homogénéité de la garniture, en respectant les règles de sécurité

C1.4 : utiliser en toute sécurité le matériel électroménager (bateur mélangeur, mixeur et fouet plongeant) en vue de faciliter une préparation rapide des différentes pâtes

C2.1 : fabriquer des garnitures sucrées simples : crème de base, appareils à crème prise (caramel au beurre salé, panna cotta, crème citron) et sauces sucrées (sauce chocolat, coulis de fruit...) en respectant les recettes traditionnelles

C2.2 : confectionner les garnitures salées simples (complète, saucisse, jambon fromage...) afin de répondre aux commandes les plus courantes en crêperie.

C3.1 : choisir et réaliser les pliages communs (triangle, journal, chausson, en 4) des crêpes et galettes simples à consommer sur place en vue du dressage

C3.2 : dresser l'assiette de façon à garantir une présentation nette et esthétique du produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle

Retour d'expérience

Questionnaire

RNCP37001BC03 — Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : collecter les informations nécessaires (nombre de couverts, les menus à la semaine, fiches techniques...) afin de produire au plus près des besoins

C1.2 : planifier l'ordonnancement des tâches afin d'être opérationnel dès le démarrage du service

C1.3 : préparer à partir de la fiche technique les quantités nécessaires de denrées pour la fabrication des recettes élaborées

C2.1 : utiliser les techniques de taillage (brunoise, julienne, mirepoix, bâtonnets, cannelés...) des fruits et légumes afin de réaliser la recette en respectant la fiche technique

C2.2 : préparer des volailles, des poissons, des crustacés et des mollusques en vue d'élaborer la garniture

C2.3 : fabriquer des sauces afin de donner du liant et de la saveur aux garnitures

C2.4 : utiliser différents modes de cuisson en limitant la consommation d'énergie tout en respectant la recette du référentiel

C2.5 : assembler les ingrédients en respectant l'ordre déterminé par la fiche technique afin d'obtenir une garniture conforme à la recette

C2.6 : vérifier et rectifier les assaisonnements afin d'obtenir une préparation goûteuse et équilibrée

C3.1 : dresser les crêpes et/ou galettes sur assiette en réalisant une présentation valorisant les produits confectionnés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Retour d'expérience

Questionnaires

RNCP37001BC04 — Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire avant toute manipulation afin d'éviter toute contamination

C1.2 : contrôler en amont de la production l'état de propreté de la cuisine et le bon fonctionnement des équipements en appliquant les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

C2.1 : vérifier les marchandises réceptionnées en respectant les critères de contrôle à réception

C2.2 : stocker les marchandises en tenant compte de leur spécificité afin de respecter les températures réglementaires de conservation

C2.3 : mettre en place la procédure de traçabilité en amont afin d'identifier tous les fournisseurs et les matières premières

C3.1 : respecter le protocole de cassage des œufs afin d'éviter les risques bactériens

C3.2 : appliquer les protocoles d'hygiène des préparations préliminaires afin d'éviter toutes sources de contamination

C3.3 : respecter le principe de la marche en avant afin d'éviter les contaminations tout au long de la production

C3.4 : appliquer la procédure de refroidissement des crêpes et des galettes en vue de leur conservation

C3.5 : effectuer les démarches de contrôle tout au long de la fabrication afin de prévenir les dangers physiques, chimiques et biologiques

C4.1 : trier les excédents alimentaires afin d'éviter les intoxications alimentaires

C4.2 :

stocker et réutiliser les excédents alimentaires en respectant la réglementation en vigueur afin de limiter le gaspillage alimentaire

C4.3 : traiter les déchets en respectant leur nature en vue de leur recyclage

C5.1 : utiliser les produits et les matériels adaptés pour le lavage et la désinfection de la batterie de cuisine et de la vaisselle afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes

C5.2 : laver la vaisselle en appliquant la procédure de lavage spécifique propre à la plonge manuelle (coutellerie) et à la plonge en machine afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes

C5.3 : stocker la vaisselle et la batterie de cuisine en respectant les règles d'hygiène

C6.1 : élaborer et formaliser un plan de nettoyage désinfection spécifique à chaque zone afin de s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage-désinfection

C6.2 : sélectionner les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage désinfection des équipements et du poste de travail afin d'éviter les contaminations chimiques et microbiennes

C6.3 : nettoyer les équipements et les locaux en appliquant la procédure spécifique à chacun (matériel électro mécanique, surfaces murales, surfaces horizontales...) afin d'éviter tout risque de blessure et de contaminations microbiennes et chimiques

C6.4 : renseigner les enregistrements du plan de nettoyage désinfection après vérification afin de respecter la réglementation en vigueur

C7.1 : créer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) afin de respecter les dispositions réglementaires en matière d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire

C7.2 : classer et archiver tous les enregistrements du PMS afin qu'il soit à disposition des autorités de contrôle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Questionnaires

RNCP37001BC05 — Organiser et assurer le service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : réaliser la carcasse de la salle de restauration en fonction des réservations

C1.2 : dresser les tables en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vue de donner une bonne image de l'établissement

C1.3 : vérifier le poste boissons en s'appuyant sur les demandes courantes (boisson chaude, cidre, vin, jus de fruits...) afin d'alerter en cas de besoin de réapprovisionnement

C2.1 : accueillir la clientèle y compris en anglais avec bienveillance afin de favoriser une relation de confiance

C2.2 : accompagner et installer le client à sa table en respectant les règles de bienséance

C3.1 : présenter les supports de vente (carte, menu, ardoise...) tout en valorisant les produits afin de faciliter le choix du client y compris en anglais

C3.2 : prendre la commande y compris en anglais en vue d'assurer une liaison fluide entre la salle et la cuisine

C3.3 : appliquer les techniques de vente en restauration afin de faire de la vente additionnelle

C4.1 transmettre la commande aux services concernés (cuisine, bar) afin de répondre aux souhaits des clients

C4.2 : effectuer le service des boissons froides et chaudes tout au long du repas afin de répondre aux besoins du client

C4.3 : assurer le service et la coordination de plusieurs tables en veillant à suivre l'ordre des bons de commandes

C4.4 : mesurer la satisfaction en vue d'identifier tout dysfonctionnement et traiter les réclamations ou remarques durant le service.

C4.5 : débarrasser et redresser une table tout au long du service afin d'assurer son bon déroulement et d'anticiper le prochain service

C5.1 : encaisser les ventes en tenant compte des différents modes de paiement et en s'appuyant sur les bons de commande afin d'éviter toute erreur de caisse en fin de service

C5.2 : raccompagner le client en respectant les règles de bienséance en vue de fidéliser une clientèle y compris en anglais

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelles réelle

Mise en situation professionnelle reconstituée

Evaluation écrite

RNCP37001BC06 — Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet - Optionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

C1 : élaborer avec différentes farines les pâtes qui serviront de support aux réductions pour la confection du buffet.

C2.1 : confectionner des beurres composés, des sauces et des marinades selon les fiches techniques afin de réaliser le garnissage des différentes pâtes

C2.2 : réaliser des mousses et des crèmes sucrées et salées pour la confection de gâteaux et de verrines.

C2.3 : cuire les différentes pâtes afin de réaliser les supports

C3.1 : mettre en valeur le buffet en réalisant un dressage harmonieux des réductions salées et sucrées

C3.2 : approvisionner le buffet tout au long de la prestation en veillant à conserver la présentation initiale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle

RNCP37001BC07 — Créer ou reprendre une activité en restauration - Optionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

C1.1 : analyser les possibilités de reprise ou de création d'une activité en restauration en vue de vérifier l'opportunité commerciale du projet

C1.2 : calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de son activité en vue de vérifier la faisabilité financière du projet

C 2.1 : élaborer une offre et une tarification cohérente et détaillée afin d'optimiser la viabilité financière du projet

C 2.2 : établir sa politique de communication et le budget à y consacrer en vue de faire connaître son activité

C3.1 : construire un plan de financement initial afin d'évaluer le besoin de trésorerie nécessaire au lancement du projet et en vue de constituer un dossier d'emprunt le cas échéant

C3.2 : établir le compte de résultat prévisionnel afin de vérifier la performance de l'activité

C3.3 : élaborer le plan de trésorerie afin de veiller à l'équilibre entre décaissements et encaissements

C3.4 : constituer un plan de financement afin de vérifier la solidité de la structure financière à moyen terme de

l'entreprise

C4.1 identifier et analyser les critères à prendre en compte en vue de choisir le statut juridique de son entreprise les démarches administratives de création ou de reprise d'activité

C5.2 : programmer les démarches administratives en tenant compte des obligations réglementaires

C6.1 : organiser le suivi comptable et administratif de son activité en tenant compte des échéances réglementaires en vue de transmettre les éléments à un comptable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas ou de documents

Remise d'un dossier

Présentation orale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Il existe près de 4000 crêperies en France métropolitaine. Cette activité est essentiellement développée sous la forme de restaurant avec un service à table mais le domaine de la crêperie s'est aussi développé sous de nouvelles formes : structures ambulantes, kiosques de vente à emporter, etc.

La Bretagne, berceau de l'activité, accueille entre 1 600 et 1 800 établissements dont l'activité s'articule autour de la crêpe et ce sont près d'un quart des établissements de restauration bretons qui proposent des crêpes et des galettes sur leur carte.

Le métier de Crêpier s'exerce donc au sein de structures très diverses : crêperies, restaurants traditionnels ou encore structures ambulantes (Cabane à crêpes, Food-Trucks, etc.) en contact avec les clients. Il peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).

A titre connexe, le milieu de la crêperie touche également de nombreux secteurs du paysage agroalimentaire breton comme la production de sarrasin et de cidre.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Crêpier : il assure la production des crêpes et galettes garnies pour la salle en crêperie. C'est la majorité des emplois proposés.

Employé de crêperie : en structure artisanale ou semi-industrielle : il étale la pâte à crêpe ou à galette sur un manège (6 à 9 plaques) pour la vente à emporter des magasins d'alimentation et les hypermarchés de toute la France.

Serveur en crêperie : il assure le service en salle mais doit également être polyvalent et assurer la production des crêpes et galettes.

Créateur ou repreneur d'entreprise de crêperie :

il crée ou reprend une structure existante et gère aussi bien les aspects de production des crêpes et galettes que d'administration et de gestion d'une entreprise (crêperies, food-truck, vente à emporter, etc.).

Cuisinier/Aide de cuisine polyvalent : la préparation de crêpes et de galettes peut aussi correspondre à la diversification d'une offre de mets en restauration traditionnelle (plat du jour ou dessert par exemple).

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
Salaires médians (mensuels)	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

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

- 2 professionnels (1 employeur / 1 salarié) : voix délibérative
- 1 représentant de l'organisme certificateur : garant du respect des modalités de certification d'attribution et qui connaît les critères d'évaluation – Voix délibérative
- 1 représentant de l'organisme partenaire : chargé de présenter le candidat à la certification – A titre consultatif

COMPOSITION DU JURY — VAE

- 2 professionnels (1 employeur / 1 salarié) : voix délibérative
- 1 représentant de l'organisme certificateur : garant du respect des modalités de certification d'attribution et qui connaît les critères d'évaluation – Voix délibérative

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	7 396 €
Prise en charge	Branches concernées
7 396 €	Valeur par défaut · 213 branches

Base légale

Date de décision	24/10/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	24/10/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	53	0	80 %	37 %
2019	85	1	82 %	47 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP28133

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42489

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37001/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	465
Parcours menés à terme	437
Taux d'achèvement	94 %
Période	12/2022 – 11/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	467
Montant total engagé	614 126 €
Coût moyen par dossier	1 315 €
Durée moyenne	62 h
Période	11/2022 – 10/2025
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	4 %
France Travail	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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