

Crêpier (CTM)

RNCP37436 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1604, G1602, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2023
Date d'échéance	27/03/2025

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

Le CTM Crêpier est une première voie d'entrée dans le métier, il sanctionne les connaissances de bases nécessaires à l'exercice du métier de crêpier et permet d'intégrer l'entreprise artisanale à un premier niveau de qualification.

Les postes ciblés par le CTM concernent des compétences techniques essentiellement.

Le titulaire du CTM Crêpier, peut exercer en tant que salarié dans une crêperie ou un hôtel ou bien à son compte après quelques années d'expérience, quand il gagne de l'expérience il peut devenir directeur, chef d'équipe, chef crêpier ou de cuisine au sein d'une crêperie.

ACTIVITÉS VISÉES

Fabriquer des galettes, des crêpes et des préparations culinaires

Préparation de son poste de travail

Réalisation des galettes/crêpes

Réalisation de préparations élaborées salées et/ou sucrées

Prise en compte de l'esthétisme dans la présentation des crêpes/galettes

Organisation de sa fabrication et communication

Préparer et réaliser le service en salle

Préparation et agencement de la salle

Gestion du planning et des réservations

Prise de la commande auprès du client

Relationnel avec la clientèle

Communication avec le personnel de la salle

Gestion des paiements et prise de congés de la clientèle

Réalisation de l'après-service

Participer aux activités (hors production) de la crêperie
Gestion des stocks et des commandes
Réception des commandes et conditionnement
Proposition d'une politique de communication et de tarification cohérente
Organisation des bases du suivi administratif et comptable

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer son poste de travail en mettant en place le matériel et les produits, en procédant au culottage des plaques de cuisson, en ayant une tenue adaptée au travail afin de pouvoir lancer la fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Réaliser des crêpes en prenant en compte leur température, en sélectionnant les matières premières, en mélangeant et en pétrissant les ingrédients/pâton, en détendant la pâte, en la laissant reposer dans le respect des règles de conservation alimentaire.

Effectuer le contrôle des différentes étapes de cuisson de la pâte en procédant au moment opportun au décollage de la crêpe à l'aide d'une spatule et en intervenant en cas d'anomalie de cuisson.

Assembler et dresser les autres plats cuisinés basiques, salés et/ou sucrés, proposés à la carte de la crêperie en taillant, préparant et assurant la cuisson des légumes, des fruits, des viandes, du poisson et des fruits de mer en conformité avec les bases de la cuisine.

Plier et dresser les crêpes/galettes sans omettre de prendre en compte la partie visuelle dans le choix de l'assiette, des produits associés afin de valoriser pour sa clientèle l'esthétisme.

Organiser sa fabrication en fonction de la commande des clients en définissant un langage des bons de commande et en communiquant avec les équipes en salle afin de pouvoir anticiper les commandes les plus élaborées et servir sa clientèle dans les temps.

Assurer la préparation et l'agencement de la salle en mettant une tenue adéquate à l'accueil du client, en préparant la salle, en contrôlant la cave, en préparant les carafes d'eau, la machine à café afin d'être opérationnel à l'arrivée des premiers clients.

Assurer l'accueil physique et téléphonique des clients en gérant le planning des réservations avant et pendant le service, en prévenant les équipes en salle et en cuisine du prévisionnel ou de l'arrivée de clients, en préparant les tables réservées en fonction des réservations, d'éventuelles personnes handicapées, de personnes âgées ou d'enfants afin d'avoir les informations nécessaires à la bonne tenue du service.

Participer au service en salle en demandant à la clientèle en français et/ou dans une langue étrangère si elle souhaite des apéritifs en amont, puis prendre la commande et assurer le suivi de celle-ci en prenant en compte les allergènes et en communiquant avec l'équipe en cuisine afin que celle-ci arrive de façon synchronisée avec l'ensemble de la table.

Assurer le relationnel avec la clientèle tout au long du repas en effectuant le service des boissons chaudes et froides, en répondant à ses éventuelles demandes sur la composition des produits, leurs spécificités, en leur conseillant des accords mets et vins/cidres, en adaptant son comportement et en choisissant ses mots face à d'éventuelles requêtes ou situations conflictuelles afin de s'adapter à chacun des clients.

Communiquer sans cesse avec le personnel en cuisine ou son responsable au sein de la crêperie sur le degré d'urgence des clients, sur les éventuelles requêtes ou spécificités culinaires demandées afin de prioriser ou non certaines commandes et assurer ainsi un service efficace.

Réaliser la gestion des différents types de paiement en établissant l'addition, en séparant les notes, en établissant un reçu, tout cela en procédant à l'encaissement dans le respect de la réglementation en vigueur et en prenant soin de prendre congés de sa clientèle avec politesse.

Assurer l'après-service en débarrassant la table, en rangeant les assiettes et les couverts, en stockant et en lavant la vaisselle, en triant les déchets dans le respect de la réglementation en vigueur et en préparant une table afin d'assurer le service suivant.

Assurer la vérification quotidienne des stocks des produits alimentaires et autres en prévenant son responsable sur les besoins de la crêperie, en le conseillant sur de nouveaux produits ou des produits de saison et ainsi pouvoir rédiger un bon de commande après sa validation.

Participer à l'approvisionnement des matières premières de la crêperie en vérifiant la conformité quantitative et qualitative du bon de commande auprès des fournisseurs afin de pouvoir assurer leur conditionnement et leur conservation, sans omettre de régulièrement contrôler visuellement leur état.

Participer à la réalisation ou au renouvellement de la carte de la crêperie en prenant soin de calculer le coût des matières premières, en conseillant des fruits ou légumes de saison, certains types de farine tout en prenant soin

d'avoir un prix adapté à sa clientèle.

Maîtriser les bases de la gestion d'une entreprise en réalisant certaines opérations de comptabilité comme le calcul de l'excédent brut d'exploitation de la crêperie ou en s'informant sur la réglementation en vigueur sur le travail afin d'avoir des notions de gestion comptable et administrative dans son activité.

Blocs de compétences

RNCP37436BC01 — Fabriquer des galettes, des crêpes et des préparations culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer son poste de travail en mettant en place le matériel et les produits, en procédant au culottage des plaques de cuisson, en ayant une tenue adaptée au travail afin de pouvoir lancer la fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Réaliser des crêpes en prenant en compte leur température, en sélectionnant les matières premières, en mélangeant et en pétrissant les ingrédients/pâton, en détendant la pâte, en la laissant reposer dans le respect des règles de conservation alimentaire.

Effectuer le contrôle des différentes étapes de cuisson de la pâte en procédant au moment opportun au décollage de la crêpe à l'aide d'une spatule et en intervenant en cas d'anomalie de cuisson.

Assembler et dresser les autres plats cuisinés basiques, salés et/ou sucrés, proposés à la carte de la crêperie en taillant, préparant et assurant la cuisson des légumes, des fruits, des viandes, du poisson et des fruits de mer en conformité avec les bases de la cuisine.

Plier et dresser les crêpes/galettes sans omettre de prendre en compte la partie visuelle dans le choix de l'assiette, des produits associés afin de valoriser pour sa clientèle l'esthétisme.

Organiser sa fabrication en fonction de la commande des clients en définissant un langage des bons de commande et en communiquant avec les équipes en salle afin de pouvoir anticiper les commandes les plus élaborées et servir sa clientèle dans les temps.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle – production

RNCP37436BC02 — Préparer et réaliser le service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la préparation et l'agencement de la salle en mettant une tenue adéquate à l'accueil du client, en préparant la salle, en contrôlant la cave, en préparant les carafes d'eau, la machine à café afin d'être opérationnel à l'arrivée des premiers clients.

Assurer l'accueil physique et téléphonique des clients en gérant le planning des réservations avant et pendant le service, en prévenant les équipes en salle et en cuisine du prévisionnel ou de l'arrivée de clients, en préparant les tables réservées en fonction des réservations, d'éventuelles personnes handicapées, de personnes âgées ou d'enfants afin d'avoir les informations nécessaires à la bonne tenue du service.

Participer au service en salle en demandant à la clientèle en français et/ou dans une langue étrangère si elle souhaite des apéritifs en amont, puis prendre la commande et assurer le suivi de celle-ci en prenant en compte les allergènes et en communiquant avec l'équipe en cuisine afin que celle-ci arrive de façon synchronisée avec l'ensemble de la table.

Assurer le relationnel avec la clientèle tout au long du repas en effectuant le service des boissons chaudes et froides, en répondant à ses éventuelles demandes sur la composition des produits, leurs spécificités, en leur conseillant des accords mets et vins/cidres, en adaptant son comportement et en choisissant ses mots face à d'éventuelles requêtes ou situations conflictuelles afin de s'adapter à chacun des clients.

Communiquer sans cesse avec le personnel en cuisine ou son responsable au sein de la crêperie sur le degré d'urgence des clients, sur les éventuelles requêtes ou spécificités culinaires demandées afin de prioriser ou non certaines commandes et assurer ainsi un service efficace.

Réaliser la gestion des différents types de paiement en établissant l'addition, en séparant les notes, en établissant un reçu, tout cela en procédant à l'encaissement dans le respect de la réglementation en vigueur et en prenant soin de prendre congés de sa clientèle avec politesse.

Assurer l'après-service en débarrassant la table, en rangeant les assiettes et les couverts, en stockant et en lavant la vaisselle, en triant les déchets dans le respect de la réglementation en vigueur et en préparant une table afin d'assurer le service suivant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle – service en salle

Examen de Langue étrangère

RNCP37436BC03 — Participer aux activités (hors production) de la crêperie

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la vérification quotidienne des stocks des produits alimentaires et autres en prévenant son responsable sur les besoins de la crêperie, en le conseillant sur de nouveaux produits ou des produits de saison et ainsi pouvoir rédiger un bon de commande après sa validation.

Participer à l'approvisionnement des matières premières de la crêperie en vérifiant la conformité quantitative et qualitative du bon de commande auprès des fournisseurs afin de pouvoir assurer leur conditionnement et leur conservation, sans omettre de régulièrement contrôler visuellement leur état.

Participer à la réalisation ou au renouvellement de la carte de la crêperie en prenant soin de calculer le coût des matières premières, en conseillant des fruits ou légumes de saison, certains types de farine tout en prenant soin d'avoir un prix adapté à sa clientèle.

Maîtriser les bases de la gestion d'une entreprise en réalisant certaines opérations de comptabilité comme le calcul de l'excédent brut d'exploitation de la crêperie ou en s'informant sur la réglementation en vigueur sur le travail afin d'avoir des notions de gestion comptable et administrative dans son activité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etudes de cas

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Un crêpier peut travailler en indépendant ou dans une société de restauration. Dans ce second cas, il peut œuvrer pour le compte d'une crêperie, d'une cabane à crêpes, d'un hôtel & restaurant, etc.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Crêpier

Commis de cuisinier – crêpier

Employé de restauration – crêpier

Serveur - crêpier

Cuisinier crêpier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Il n'y a pas de réglementation inhérente à l'exercice de cette activité.

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)	1 662 €
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) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)

Projets de recrutement (BMO 2026)	164 833
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 S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs 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

Le CTM se prépare en deux ans pour un public jeune sortant de troisième ou du lycée.

Le CTM peut se préparer en 8 mois à un an pour un public d'adulte plus expérimenté (selon le dossier).

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

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 est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant. Il comprend :

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

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification. Ce jury est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant. Il comprend :

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

Ce jury est composé à raison d'au moins deux représentants qualifiés des professions, représentant au moins un quart des membres du jury.

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 de décision	27/03/2023
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/03/2025
Date de dernière délivrance possible	27/03/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	8	0	75 %	—
2021	7	0	100 %	—
2020	9	0	80 %	50 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP1481

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37436/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2025 à 06/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
Parcours menés à terme	4

Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2025 – 06/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	9 800 €
Coût moyen par dossier	2 450 €
Durée moyenne	70 h
Période	02/2025 – 03/2025
France compétences	81 %
Reste à charge titulaire	19 %

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