

CQP Crêpier

RNCP37869 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1604
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'enregistrement	19/07/2023
Date d'échéance	19/07/2028

Certificateur(s)

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

CPNEFP Hôtels Cafés Restaurants

Branche des Hôtels Cafés Restaurants (supprimer)

Partenaires habilités

28 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 28 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ACCES A L' EMPLOI	82436343600653	Former et organiser l'évaluation
AFPA ACCES A L' EMPLOI	82436343600901	Former et organiser l'évaluation
AFPA ACCES A L' EMPLOI	82436343601008	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800160	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800186	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800251	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814200926	Former et organiser l'évaluation
AGENCE NATIONALE POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES ADULTES	82422814201098	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 28 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37869-cqp-crepier/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le crêpier prépare et cuit les crêpes salées et sucrées qui sont consommées sur place ou en vente à emporter. Pour cela, il maîtrise les étapes et les techniques de préparation des différentes pâtes à crêpes, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. Il prépare les ingrédients et les garnitures, conformément aux consignes de production, en privilégiant l'utilisation de produits frais et de saison. A partir des commandes, le crêpier procède à la fabrication des crêpes salées ou sucrées, en fonction de recettes traditionnelles ou originales;

Ces activités peuvent être réalisées en présence des clients (show cooking). Le crêpier maîtrise les différentes recettes et manipule aussi bien les produits salés (viandes, saucisses, crustacés, ...) que les produits sucrés (glaces, chocolat, fruits, ...).

Selon l'établissement, le crêpier peut être amené à accueillir les clients, prendre les commandes et procéder à l'encaissement, notamment pour la vente à emporter.

ACTIVITÉS VISÉES

Accueil des clients, prise de la commande et encaissement

Préparation et cuisson des crêpes salées ou sucrées, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Préparer les deux types de pâte à crêpes, et les différents composants utilisés dans la confection des recettes (viande, poissons, crustacés, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire

Cuire et confectionner les crêpes salées et sucrées, en respectant la recette, les temps de cuisson, et la présentation afin de satisfaire le client

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Blocs de compétences

RNCP37869BC01 — Relation client et production culinaire en crêperie

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène

alimentaire

Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

Préparer les deux types de pâte à crêpes, et les différents composants utilisés dans la confection des recettes (viande, poissons, crustacés, légumes, etc...) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire

Cuire et confectionner les crêpes salées et sucrées, en respectant la recette, les temps de cuisson, et la présentation afin de satisfaire le client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation reconstituée

Entretien avec le jury

RNCP37869BC02 — Réceptionner et stocker des marchandises

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits

Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de situation numérisée et questionnaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le crêpier travaille dans différents secteurs de la restauration :

- restauration traditionnelle,
- restauration de type rapide : cabanes à crêpes et food trucks.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Crêpier

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

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

Un expert professionnel et un formateur évaluateur

Base légale

Date de décision	19/07/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2028
Date de dernière délivrance possible	19/07/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	130	0	82 %	—
2021	69	0	81 %	39 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP31367

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP31367

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/liste-des-cqp-titres-finalit-professionnelle>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37869/>

Où se former

Formations référencées	11
------------------------	----

Organismes	8
Régions couvertes	3
Prix indicatif	1 750 € – 5 920 €
Durée	105 – 580 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	338
Parcours menés à terme	300
Taux d'achèvement	89 %
Période	09/2023 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	406
Montant total engagé	1 135 421 €
Coût moyen par dossier	2 797 €
Durée moyenne	180 h
Période	08/2023 – 09/2026
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	10 %
France Travail	3 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %

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