

Crêpier

RNCP42489 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221t, 334t
Formacode(s)	42705
Code(s) ROME	G1604, G1603, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	26/06/2026
Date d'échéance	26/06/2029

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 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
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 (Fabrication des pâtes et tournage, Garnitures simples), 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.

La diversification de l'activité de certains professionnels peuvent amener le Crêpier à 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

Activités générales

- Organisation et préparation de son poste de travail
- Confection des différentes pâtes et tournage des crêpes et des galettes
- Conditionnement des crêpes et des galette
- Préparation du matériel et des produits
- Réalisation des garnitures simples sucrées ou salées
- Présentation des crêpes et des galettes
- Organisation et planification de la production de garnitures élaborées en environnement professionnel de crêperie

- Réalisation de préparations culinaires sucrée et salées élaborées à base de produits carnés, de la mer, de fruits et légumes
- Utilisation de techniques culinaires variées et gestion des modes de cuisson dans une logique d'efficacité et d'optimisation des ressources
- Assemblage et dressage de crêpes et galettes élaborées dans le respect des standards professionnels

- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en environnement professionnel de restauration
- Contrôle, réception et stockage des marchandises dans le respect des normes sanitaires
- Maintien d'un environnement de production propre et sécurisé tout au long de l'activité culinaire
- Mise en œuvre des procédures de nettoyage, de gestion des déchets et de traçabilité
- Lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle dans la zone appropriée
- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
- Participation à la mise en place et au suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Organisation et mise en place de l'espace de restauration en crêperie
- Accueil et accompagnement de la clientèle en français et en anglais
- Prise de commande, conseil et réalisation de ventes additionnelles
- Service des plats et des boissons coordination entre la salle et la cuisine
- Encaissement, suivi de la satisfaction client et fidélisation

Activité Optionnelle : Fabrication des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet

- Réalisation de produits dérivés salés et sucrés à base de pâtes de crêperie ou de préparations associées dans un contexte de prestation événementielle
- Conception et fabrication de réductions culinaires (verrines, mignardises, pièces salées et sucrées)
- Mise en traiteur ou place, dressage et réapprovisionnement d'un buffet dans le respect des standards professionnels et des règles d'hygiène

Activité Optionnelle

: Création ou reprise d'une activité en restauration

- Identification de son profil entrepreneurial et de ses motivations
- Découverte et clarification d'un projet de création ou de reprise d'activité en restauration
- Analyse simplifiée du marché et de l'environnement du projet
- Définition d'un positionnement et d'une offre adaptés à un public cible identifié
- Élaboration d'orientations commerciales et de communication cohérentes avec le projet
- Construction de prévisionnels financiers simplifiés du projet
- Identification des principaux cadres juridiques et administratifs applicables
- Organisation des bases du suivi administratif et financier de l'activité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences communes

- Organiser et préparer son poste de travail
- Sélectionner et utiliser les outils (tampons graisseurs, spatules, rozell...), matériels de cuisson (billig, plaques...) selon la fabrication envisagée afin de garantir une production efficace et sécurisée
- Organiser son poste de travail en anticipant les besoins en matières premières et en matériels afin d'optimiser la cadence de production
- Mettre en chauffe les équipements de cuisson (galetières électriques ou gaz) afin d'obtenir des conditions de fabrication conformes, qu'ils soient à la bonne température au démarrage du tournage
- Réaliser une production de crêpes et galettes conforme aux standards professionnels
- Préparer la pâte à crêpe (farine de blé) et à galette (farine de sarrasin) en respectant les recettes professionnelles afin d'obtenir une texture homogène
- Assurer le tournage des crêpes et des galettes en mobilisant les gestes techniques adaptés afin de garantir régularité, qualité visuelle et prévention des risques physiques
- Adapter les paramètres de cuisson et le rythme de production en fonction des contraintes de fabrication
- Réaliser des productions simultanées sur 2 billigs afin d'assurer une cadence conforme aux exigences professionnelles
- Conditionner des produits pour la vente
- Plier les crêpes et galettes afin de les conditionner dans un format facile à emporter.
- Conditionner et étiqueter les produits pour la vente à emporter en respectant la réglementation en vigueur

- Préparer des produits et organiser la fabrication
- Vérifier le fonctionnement des équipements et préparer son poste de travail afin de garantir des conditions de production sécurisées
- Sélectionner les matériels et ustensiles adaptés aux opérations culinaires à réaliser
- Réaliser les opérations de préparation préliminaire (taillage, découpe, pesée...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Utiliser les équipements électromécaniques nécessaires à la production en garantissant une utilisation sécurisée
- Réaliser des garnitures simples sucrées et salées
- Élaborer des garnitures sucrées simples (crèmes, appareils, sauces) en respectant les recettes professionnelles
- Confectionner les garnitures salées simples (complète, saucisse, jambon-fromage...) afin de répondre aux commandes les plus courantes en crêperie
- Adapter les quantités, la cuisson et l'assemblage des ingrédients afin d'obtenir une préparation conforme
- Assembler, plier et dresser des produits
- Réaliser les plis adaptés aux crêpes et galettes simples en fonction des garnitures.
- Dresser les assiettes en garantissant une présentation nette, esthétique et conforme aux standards professionnels
- Organiser la production de recettes élaborées
- Collecter et analyser les informations nécessaires à la production (réservations, fiches techniques, volumes à produire) afin d'adapter la fabrication aux besoins
- Planifier l'ordonnancement des tâches en tenant compte des contraintes de service et de production
- Préparer les matières premières et ajuster les quantités en fonction des objectifs de production.
- Réaliser des préparations culinaires élaborées
- Mettre en œuvre les techniques de taillage et de préparation adaptées aux fruits, légumes, produits carnés et produits de la mer
- Réaliser des sauces et préparations d'accompagnement afin d'apporter saveur et cohérence aux recettes
- Utiliser différents modes de cuisson en respectant les fiches techniques et en optimisant l'utilisation des ressources
- Vérifier et rectifier les assaisonnements afin d'obtenir une préparation goûteuse et équilibrée
- Assembler et dresser des recettes élaborées
- Assembler les ingrédients et ajuster les assaisonnements afin d'obtenir une préparation équilibrée et conforme aux standards professionnels
- Garnir et plier les crêpes et galettes en tenant compte des caractéristiques des préparations réalisées
- Dresser les assiettes de manière précise et esthétique afin de valoriser les produits
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène personnelle et organisationnelle
- Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire afin de prévenir les risques de contamination
- Contrôler l'état de propreté des locaux et des équipements avant la production en appliquant les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Réceptionner et stocker les marchandises dans le respect des normes sanitaires
- Vérifier la conformité qualitative et quantitative des marchandises à réception
- Stocker les denrées en respectant températures et les règles de conservation
- Assurer la traçabilité des produits et des fournisseurs
- Appliquer les protocoles d'hygiène durant la production
- Respecter le protocole de cassage des œufs afin d'éviter les risques bactériens
- Appliquer les protocoles d'hygiène des préparations préliminaires afin d'éviter toutes sources de contaminations
- Organiser le travail selon le principe de la marche en avant afin d'éviter les contaminations croisées
- Appliquer la procédure de refroidissement des crêpes et des galettes en vue de leur conservation
- Réaliser les contrôles nécessaires tout au long de la fabrication afin de prévenir les risques sanitaires
- Gérer les excédents et les déchets dans une logique responsable
- Trier et gérer les excédents alimentaires dans le respect de la réglementation
- Stocker et réutiliser les excédents alimentaires en respectant la réglementation en vigueur afin de limiter le gaspillage alimentaire
- Traiter les déchets en respectant leur nature en vue de leur recyclage
- Assurer le nettoyage et la désinfection de la batterie de cuisine
- 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
- 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

- Stocker la vaisselle et la batterie de cuisine en respectant les règles d'hygiène
- Assurer le nettoyage et la désinfection des matériels et des locaux
- Elaborer 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
- 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
- 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
- Renseigner les enregistrements du plan de nettoyage désinfection après vérification afin de respecter la réglementation en vigueur
- Participer à la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Contribuer à l'élaboration et à la mise à jour des procédures du PMS
- Renseigner et archiver les enregistrements nécessaires aux contrôles réglementaires
- Préparer et organiser l'espace de restauration
- Mettre en place la salle de restauration en tenant compte des réservations et des contraintes du service.
- Dresser les tables et préparer le matériel de service afin de garantir une expérience client conforme aux standards professionnels d'hygiène et d'image
- Vérifier les besoins en boissons et en consommables afin d'assurer la continuité du service
- Accueillir et accompagner la clientèle
- Accueillir les clients avec une posture professionnelle adaptée, y compris en anglais
- Installer et accompagner la clientèle en tenant compte de ses besoins spécifiques
- Conseiller et prendre commande
- Présenter l'offre de restauration et valoriser les produits afin d'accompagner le choix du client y compris en anglais
- Prendre la commande en assurant une transmission fiable des informations entre la salle et la cuisine
- Mettre en œuvre des techniques de vente adaptées afin de favoriser la vente additionnelle
- Assurer le service et le suivi client
- Coordonner le service des plats et des boissons en respectant l'organisation du service (Bar et cuisine)
- Gérer plusieurs tables simultanément en maintenant la qualité de la relation client
- Mesurer la satisfaction en vue d'identifier tout dysfonctionnement et traiter les remarques et réclamations
- Débarrasser et redresser une table tout au long du service afin d'assurer son bon déroulement et d'anticiper le prochain service
- Réaliser l'encaissement et la prise de congé
- Encaisser les ventes en utilisant les différents modes de paiement de manière fiable
- Clôturer la relation client en favorisant la fidélisation, y compris en anglais

Compétences optionnelles

- Elaborer des supports et préparations pour produits dérivés
- Réaliser des pâtes ou bases culinaires adaptées à la confection de produits dérivés en utilisant différentes farines et techniques
- Ajuster textures et assaisonnements afin d'obtenir des supports conformes aux attentes professionnelles.
- Confectionner des réductions salées et sucrées
- Préparer des garnitures, crèmes, mousses, sauces ou marinades destinées à la réalisation de produits traiteur
- Mettre en œuvre les techniques d'assemblage et de cuisson nécessaires à la réalisation de pièces variées
- Cuire les différentes pâtes afin de réaliser les supports
- Mettre en place et gérer un buffet
- Réaliser un dressage harmonieux et attractif valorisant les produits proposés
- Approvisionner et réorganiser le buffet tout au long de la prestation en maintenant la qualité visuelle et sanitaire
- Identifier son profil entrepreneurial et ses capacités à porter un projet
- Analyser ses motivations, ses objectifs et ses contraintes personnelles au regard d'un projet entrepreneurial en restauration
- Identifier ses points forts et axes de progression afin d'évaluer ses besoins d'accompagnement ou de formation.
- Analyser les bases de faisabilité d'un projet de restauration
- Identifier les principales caractéristiques du marché visé afin d'évaluer l'intérêt du projet (clientèle, concurrence, zone géographique).
- Définir un positionnement et une offre simples et cohérents avec le projet envisagé.

- Structurer une première stratégie commerciale et de communication
- Proposer des orientations commerciales adaptées au projet afin de favoriser sa viabilité
- Identifier des actions de communication simples et un budget prévisionnel associé
- Élaborer des éléments financiers prévisionnels de base
- Identifier les principaux investissements et ressources nécessaires au démarrage du projet
- Estimer un chiffre d'affaires prévisionnel à partir d'hypothèses simples et argumentées
- Présenter un équilibre prévisionnel encaissements et décaissements
- Identifier le cadre juridique et administratif du projet
- Comparer les principaux statuts juridiques possibles afin d'orienter un choix adapté au projet
- Lister et organiser les démarches administratives nécessaires à la création ou à la reprise d'activité
- Mettre en place les bases du suivi administratif et financier
- Identifier les obligations administratives et comptables liées à l'activité
- Proposer des outils simples de suivi administratif et financier de l'activité

Blocs de compétences

RNCP42489BC01 — Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser et préparer son poste de travail

Sélectionner et utiliser les outils (tampons graisseurs, spatules, rozell...), matériels de cuisson (billig, plaques...) selon la fabrication envisagée afin de garantir une production efficace et sécurisée

Organiser son poste de travail en anticipant les besoins en matières premières et en matériels afin d'optimiser la cadence de production

Mettre en chauffe les équipements de cuisson (galetières électriques ou gaz) afin d'obtenir des conditions de fabrication conformes, qu'ils soient à la bonne température au démarrage du tournage

Réaliser une production de crêpes et galettes conforme aux standards professionnels

Préparer la pâte à crêpe (farine de blé) et à galette (farine de sarrasin) en respectant les recettes professionnelles afin d'obtenir une texture homogène

Assurer le tournage des crêpes et des galettes en mobilisant les gestes techniques adaptés afin de garantir régularité, qualité visuelle et prévention des risques physiques

Adapter les paramètres de cuisson et le rythme de production en fonction des contraintes de fabrication

Réaliser des productions simultanées sur 2 billigs afin d'assurer une cadence conforme aux exigences professionnelles

Conditionner des produits pour la vente

Plier les crêpes et galettes afin de les conditionner dans un format facile à emporter.

Conditionner et étiqueter les produits pour la vente à emporter en respectant la réglementation en vigueur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP42489BC02 — Fabriquer des garnitures simples

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer des produits et organiser la fabrication

Vérifier le fonctionnement des équipements et préparer son poste de travail afin de garantir des conditions de production sécurisées

Sélectionner les matériels et ustensiles adaptés aux opérations culinaires à réaliser

Réaliser les opérations de préparation préliminaire (taillage, découpe, pesée...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Utiliser les équipements électromécaniques nécessaires à la production en garantissant une utilisation sécurisée

Réaliser des garnitures simples sucrées et salées

Élaborer des garnitures sucrées simples (crèmes, appareils, sauces) en respectant les recettes professionnelles

Confectionner les garnitures salées simples (complète, saucisse, jambon-fromage...) afin de répondre aux commandes les plus courantes en crêperie

Adapter les quantités, la cuisson et l'assemblage des ingrédients afin d'obtenir une préparation conforme

Assembler, plier et dresser des produits

Réaliser les pliages adaptés aux crêpes et galettes simples en fonction des garnitures.
Dresser les assiettes en garantissant une présentation nette, esthétique et conforme aux standards professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle
Retour d'expérience
Questionnaire

RNCP42489BC03 — Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser la production de recettes élaborées
Collecter et analyser les informations nécessaires à la production (réservations, fiches techniques, volumes à produire) afin d'adapter la fabrication aux besoins
Planifier l'ordonnancement des tâches en tenant compte des contraintes de service et de production
Préparer les matières premières et ajuster les quantités en fonction des objectifs de production.
Réaliser des préparations culinaires élaborées
Mettre en œuvre les techniques de taillage et de préparation adaptées aux fruits, légumes, produits carnés et produits de la mer
Réaliser des sauces et préparations d'accompagnement afin d'apporter saveur et cohérence aux recettes
Utiliser différents modes de cuisson en respectant les fiches techniques et en optimisant l'utilisation des ressources
Vérifier et rectifier les assaisonnements afin d'obtenir une préparation goûteuse et équilibrée
Assembler et dresser des recettes élaborées
Assembler les ingrédients et ajuster les assaisonnements afin d'obtenir une préparation équilibrée et conforme aux standards professionnels
Garnir et plier les crêpes et galettes en tenant compte des caractéristiques des préparations réalisées
Dresser les assiettes de manière précise et esthétique afin de valoriser les produits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle
Retour d'expérience
Questionnaires

RNCP42489BC04 — Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en œuvre les règles d'hygiène personnelle et organisationnelle
Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire afin de prévenir les risques de contamination
Contrôler l'état de propreté des locaux et des équipements avant la production en appliquant les règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
Réceptionner et stocker les marchandises dans le respect des normes sanitaires
Vérifier la conformité qualitative et quantitative des marchandises à réception
Stocker les denrées en respectant températures et les règles de conservation
Assurer la traçabilité des produits et des fournisseurs
Appliquer les protocoles d'hygiène durant la production
Respecter le protocole de cassage des œufs afin d'éviter les risques bactériens
Appliquer les protocoles d'hygiène des préparations préliminaires afin d'éviter toutes sources de contaminations
Organiser le travail selon le principe de la marche en avant afin d'éviter les contaminations croisées
Appliquer la procédure de refroidissement des crêpes et des galettes en vue de leur conservation
Réaliser les contrôles nécessaires tout au long de la fabrication afin de prévenir les risques sanitaires
Gérer les excédents et les déchets dans une logique responsable
Trier et gérer les excédents alimentaires dans le respect de la réglementation
Stocker et réutiliser les excédents alimentaires en respectant la réglementation en vigueur afin de limiter le gaspillage alimentaire
Traiter les déchets en respectant leur nature en vue de leur recyclage
Assurer le nettoyage et la désinfection de la batterie de cuisine
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

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

Stocker la vaisselle et la batterie de cuisine en respectant les règles d'hygiène

Assurer le nettoyage et la désinfection des matériels et des locaux

Elaborer 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

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

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

Renseigner les enregistrements du plan de nettoyage désinfection après vérification afin de respecter la réglementation en vigueur

Participer à la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire

Contribuer à l'élaboration et à la mise à jour des procédures du PMS

Renseigner et archiver les enregistrements nécessaires aux contrôles réglementaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Questionnaires

RNCP42489BC05 — Organiser et assurer le service en salle

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et organiser l'espace de restauration

Mettre en place la salle de restauration en tenant compte des réservations et des contraintes du service.

Dresser les tables et préparer le matériel de service afin de garantir une expérience client conforme aux standards professionnels d'hygiène et d'image

Vérifier les besoins en boissons et en consommables afin d'assurer la continuité du service

Accueillir et accompagner la clientèle

Accueillir les clients avec une posture professionnelle adaptée, y compris en anglais

Installer et accompagner la clientèle en tenant compte de ses besoins spécifiques

Conseiller et prendre commande

Présenter l'offre de restauration et valoriser les produits afin d'accompagner le choix du client y compris en anglais

Prendre la commande en assurant une transmission fiable des informations entre la salle et la cuisine

Mettre en œuvre des techniques de vente adaptées afin de favoriser la vente additionnelle

Assurer le service et le suivi client

Coordonner le service des plats et des boissons en respectant l'organisation du service (Bar et cuisine)

Gérer plusieurs tables simultanément en maintenant la qualité de la relation client

Mesurer la satisfaction en vue d'identifier tout dysfonctionnement et traiter les remarques et réclamations

Débarrasser et redresser une table tout au long du service afin d'assurer son bon déroulement et d'anticiper le prochain service

Réaliser l'encaissement et la prise de congé

Encaisser les ventes en utilisant les différents modes de paiement de manière fiable

Clôturer la relation client en favorisant la fidélisation, y compris en anglais

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelles réelle

RNCP42489BC06 — Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet (Option)

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer des supports et préparations pour produits dérivés

Réaliser des pâtes ou bases culinaires adaptées à la confection de produits dérivés en utilisant différentes farines et techniques

Ajuster textures et assaisonnements afin d'obtenir des supports conformes aux attentes professionnelles.

Confectionner des réductions salées et sucrées

Préparer des garnitures, crèmes, mousses, sauces ou marinades destinées à la réalisation de produits traiteur

Mettre en œuvre les techniques d'assemblage et de cuisson nécessaires à la réalisation de pièces variées
Cuire les différentes pâtes afin de réaliser les supports
Mettre en place et gérer un buffet
Réaliser un dressage harmonieux et attractif valorisant les produits proposés
Approvisionner et réorganiser le buffet tout au long de la prestation en maintenant la qualité visuelle et sanitaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle

RNCP42489BC07 — Créer ou reprendre une activité en restauration (Option)

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier son profil entrepreneurial et ses capacités à porter un projet
Analyser ses motivations, ses objectifs et ses contraintes personnelles au regard d'un projet entrepreneurial en restauration
Identifier ses points forts et axes de progression afin d'évaluer ses besoins d'accompagnement ou de formation.
Analyser les bases de faisabilité d'un projet de restauration
Identifier les principales caractéristiques du marché visé afin d'évaluer l'intérêt du projet (clientèle, concurrence, zone géographique).
Définir un positionnement et une offre simples et cohérents avec le projet envisagé.
Structurer une première stratégie commerciale et de communication
Proposer des orientations commerciales adaptées au projet afin de favoriser sa viabilité
Identifier des actions de communication simples et un budget prévisionnel associé
Élaborer des éléments financiers prévisionnels de base
Identifier les principaux investissements et ressources nécessaires au démarrage du projet
Estimer un chiffre d'affaires prévisionnel à partir d'hypothèses simples et argumentées
Présenter un équilibre prévisionnel encaissements et décaissements
Identifier le cadre juridique et administratif du projet
Comparer les principaux statuts juridiques possibles afin d'orienter un choix adapté au projet
Lister et organiser les démarches administratives nécessaires à la création ou à la reprise d'activité
Mettre en place les bases du suivi administratif et financier
Identifier les obligations administratives et comptables liées à l'activité
Proposer des outils simples de suivi administratif et financier de l'activité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation à partir d'une étude de cas
Dossier à constituer
Entretien avec un jury

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le métier de Crêpier s'exerce dans des environnements professionnels variés : crêperies traditionnelles, restaurants, structures de restauration rapide, établissements saisonniers, structures ambulantes ou encore événements (marchés, festivals).

Il implique un contact direct avec la clientèle et s'inscrit dans des organisations de travail soumises à des contraintes spécifiques : horaires décalés, travail en soirée, les week-ends et jours fériés, ainsi que gestion de pics d'activité (« coups de feu »).

Par ailleurs, l'activité de crêperie s'intègre dans un écosystème économique plus large, en lien notamment avec les filières agroalimentaires locales, en particulier la production de sarrasin (blé noir) et de cidre. Elle participe ainsi à la valorisation des produits du terroir et au maintien de savoir-faire culinaires traditionnels, tout en s'adaptant aux enjeux contemporains (circuits courts, qualité des produits, attentes nutritionnelles et environnementales).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les emplois accessibles à l'issue de la certification relèvent principalement du champ de la restauration commerciale et de la production spécialisée en crêperie :

- Crêpier : il assure la fabrication des pâtes, la réalisation et le dressage des crêpes et galettes, généralement à la commande, pour un service en salle ou en vente à emporter. Ce poste constitue le principal débouché en emploi.

- Employé de crêperie (production) : au sein de structures artisanales ou semi-industrielles, il participe à la production en série de crêpes et galettes, notamment à l'aide de dispositifs multi-plaques (manèges), destinées à la vente en magasins alimentaires, en grande distribution ou en circuits spécialisés.
- Employé polyvalent / serveur en crêperie : il assure le service en salle (accueil, prise de commande, service, encaissement) tout en pouvant intervenir en appui à la production. Ce poste nécessite une forte polyvalence, particulièrement dans les structures de petite taille.
- Créateur ou repreneur d'entreprise de crêperie : il développe une activité en propre (crêperie, food-truck, kiosque, vente à emporter, etc.) et assure l'ensemble des fonctions liées à l'exploitation : production, organisation du travail, gestion administrative et financière, relation client et développement de l'activité.
- Cuisinier / aide de cuisine polyvalent : les compétences en fabrication de crêpes et galettes peuvent être mobilisées dans des établissements de restauration traditionnelle ou collective, en complément d'une offre culinaire existante (plats, desserts, offre snacking).

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, 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

Base légale

Date de décision	26/06/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	26/06/2029
Date de dernière délivrance possible	26/06/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	37	0	82 %	—
2024	40	0	78 %	—
2023	15	0	83 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37001

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42489/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	4
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 100 € – 9 450 €
Durée	70 – 805 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	19
Montant total engagé	27 286 €

Coût moyen par dossier	1 436 €
Durée moyenne	68 h
Période	07/2026 – 08/2026
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	6 %

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