

Crêpier (CTM)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1907518F — Mise à jour : 16 août 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Contenu

Objectifs

La formation **CTM Crêpier** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Confectionner des pâtes : préparation avec les farines de sarrasin, de froment et autres, pétrissage et conservation, • Prépare des garnitures salées et sucrées : légumes, fruits de mer, viandes, fromages et poissons mais aussi coulis, caramels et chocolats,
- Distribuer selon l'établissement d'exercice : accueil de la clientèle, prise de commande, emballage pour vente à emporter ou dressage sur assiette pour une consommation en salle,
- Gérer les stocks selon l'établissement d'exercice : commande aux fournisseurs, stockage,
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

Programme

Enseignements généraux :

- Mathématiques
- Langue vivante (anglais) Enseignements techniques et professionnels
- Pratique professionnelle
- Technologie en crêperie et service en salle
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées
- Économie gestion
- Relation clientèle

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Savoirs de base / Primaire	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
---	--

Liste des certifications

Crêpier (CTM) Code RNCP : 37436

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1602 — Personnel de cuisine

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1586810	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2024	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #1907518F