

CQP crêpier

Certifiante

Contrat pro.

Réf. : 23116368F — Mise à jour : 24 octobre 2025

Organisme responsable : CMA Formation Dinan-Aucaleuc

Contenu

Objectifs

Le crêpier maîtrise la réalisation et la cuisson de crêpes et des galettes. Il confectionne les différentes pâtes (pâte de sarrasin, pâte de froment), prépare les garnitures salées cuisinées (légumes, fruits de mer, poissons ...), et les garnitures de base salées et sucrées (jambon, œuf, fromage, sucre, confiture, chocolat ...). En fonction des commandes, il cuit les crêpes et les galettes et les garnit. Il assure également l'élaboration des autres plats et desserts à la carte.

La formation **CQP Crêpier** permet d'acquérir les compétences suivantes

Développer une culture professionnelle

Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux crêpes et galettes : préparer les différents ingrédients, fabriquer les crêpes, galettes et les garnitures dans le respect de la qualité, de la rapidité et de la présentation

Développer une capacité d'adaptation en développant son autonomie

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Programme

Ces modalités et lieux d'apprentissage sont exploités systématiquement à chaque alternance. Les sorties pédagogiques sont occasionnelles selon les disponibilités des entreprises et intervenants extérieurs. Sur 5 mois de formation (6 alternances), nous comptons proposer 156 h de pratique et 48 h de modules thématiques répondant au référentiel étudié.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Préqualification / Collège

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CQP crêpier

Code RNCP : 37869

Métiers associés

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1815767	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2026
2111661	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116368F