

Crêpier

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2396022F — Mise à jour : 21 mai 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Contenu

Objectifs

Maîtriser les blocs de compétences du CQP Crêpier

- Relation client et production culinaire en crêperie (bloc 1)
- Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2)

Possibilité d'acquérir des badges de compétences complémentaires recherchées par les employeurs.

Programme

- Module - Relation client et production culinaire en crêperie (bloc 1) - 226,5h
 - 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
- Module - Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2) - 49h
 - 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
- Modules transverses - 94,5h
 - Accueil, positionnement et contractualisation
 - Maîtrise des enjeux métiers
 - Vers mes objectifs emploi et certification
 - Bilan du parcours et reconnaissance des compétences
- Module optionnel de remise à niveau – maximum 28h
- Application en entreprise - 2 stages de 3 semaines
 - Les stagiaires sont accompagnés dans leur recherche de stage
 - Un suivi sur le lieu de stage est effectué par le formateur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
---	--

Liste des certifications

CQP crêpier Code RNCP : 37869

Métiers associés

- G1602** — Personnel de cuisine
- G1604** — Fabrication de crêpes ou pizzas
- G1603** — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2151385	Présentiel	Brest	10/02/2026	08/06/2026
2205468	Présentiel	Brest	09/09/2026	18/01/2027

Source : GREF Bretagne #2396022F