

CQP crêpier

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 26205913F — Mise à jour : 18 août 2026

Organisme responsable : GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR

Contenu

Objectifs

Au cœur des 4000 crêperies françaises, plutôt organisées en petites structures, le/la crêpier.e H/F prépare, assemble et cuit des produits culinaires à base de crêpes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Selon l'endroit où il exerce il peut se consacrer exclusivement à la production ou au contraire avoir en charge l'approvisionnement et/ou la distribution.

Le mode de commercialisation du produit - vente à emporter ou restauration sur place - peut également modifier son activité.

Le stagiaire saura, en fin de formation

- Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes
- Fabriquer des garnitures simples
- Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées
- Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Organiser et assurer le service en salle.

Pour les candidats qui envisagent de devenir salarié de structures, ils seront en mesure de

- Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet

Pour ceux qui se tourneraient vers la création d'activité, la formation leur permettra de

- Créer ou reprendre une activité en restauration

Programme

La formation s'articule autour d'un tronc commun de 5 blocs de compétences

- **Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galettes - BC1**
 - Préparer son poste de travail
 - Confectionner les différentes pâtes et tourner les crêpes et galettes
 - Conditionner des crêpes et des galettes
- **Fabriquer des garnitures simples - BC2**
 - Préparer le matériel et les produits
 - Réaliser des garnitures simples sucrées et salées
 - Présenter des crêpes et des galettes
- **Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées - BC3**
 - Réaliser des préparations
 - Confectionner des recettes cuisinées salées et sucrées
 - Dresser des assiettes
- **Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration - BC4**
 - Mettre en place son espace de travail et maintenir cet espace

- Contrôler et stocker les marchandises à réception
- Gérer les déchets et les excédents
- Laver la batterie de cuisine et la vaisselle dans un espace approprié
- Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux
- Mettre en place le Plan Maîtrise Sanitaire
- **Organiser et assurer le service en salle - BC5**
 - Organiser et mettre en place l'espace de restauration
 - Prendre en charge la clientèle en français et en anglais
 - Prendre des commandes
 - Servir des plats et boissons en salle de restaurant
 - Encaisser et prendre congé du client

Et, a minima, du choix d'un bloc de compétences optionnel parmi les deux suivants

- **Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet - BC6**
 - Réaliser des pâtes à base de différentes farines
 - Réaliser des réductions salées, sucrées et produits dérivés type traiteur
 - Mettre en place et approvisionner un buffet
- **Créer ou reprendre une activité en restauration- BC7**
 - Réaliser une étude de marché
 - Préparer une stratégie marketing
 - Concevoir la stratégie financière
 - Planifier les démarches administratives et juridiques
 - Suivre son activité sur le plan comptable et administratif

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

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2272109	Présentiel	Lannion	11/10/2026	18/04/2027

Source : GREF Bretagne #26205913F