CQP crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1600620F — Mise à jour : 11 juin 2026

Organisme responsable : **ATELIER DE LA CREPE**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser l'ensemble des compétences et des connaissances permettant d'exercer le métier de crêpier.
L'obtention du Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) est une reconnaissance professionnelle de cette maîtrise. Le CQP Crêpier est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).
À la suite de la formation en centre, complétée par les 2 semaines de stage en crêperie, le stagiaire saura exercer l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement d'une crêperie.
La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (comprise dans la formation) permettra au stagiaire d'exercer l'activité de crêpier dans le respect des normes en hygiène et sécurité alimentaire en restauration.

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
2280672S	Présentiel	Saint-Malo	02/11/2026	11/12/2026
2316602S	Présentiel	Saint-Malo	04/01/2027	12/02/2027
2316711S	Présentiel	Saint-Malo	18/01/2027	26/02/2027
2316716S	Présentiel	Saint-Malo	01/03/2027	09/04/2027
2316722S	Présentiel	Saint-Malo	12/04/2027	21/05/2027
2316774S	Présentiel	Saint-Malo	26/04/2027	04/06/2027
2316873S	Présentiel	Saint-Malo	07/06/2027	16/07/2027
2316915S	Présentiel	Saint-Malo	16/08/2027	24/09/2027

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2316916S	Présentiel	Saint-Malo	30/08/2027	08/10/2027
2316987S	Présentiel	Saint-Malo	11/10/2027	19/11/2027
2316992S	Présentiel	Saint-Malo	25/10/2027	04/12/2027

Source : GREF Bretagne #1600620F