Crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 23102041F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **AFPA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Être capable de :

- Connaître et maitriser les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Fabriquer et cuire les différents types de pâtes et leurs garnitures
- Maîtriser les techniques de base pour assurer la distribution et la vente de crêpes

Programme

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de formation, prise de connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation

M1 : Bloc 2 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits - Bloc 3 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits - Bloc 4 : Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail - Bloc 5 : Réaliser les préparations culinaires de base froides - Bloc 8 : Confectionner des crêpes -

M2 : Bloc1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation - Bloc 6 : Promouvoir une offre de service - Bloc 7 : Gérer l'encaissement -
Période en entreprise : Mettre en œuvre et consolider dans l'entreprise les activités et compétences du métier - Préparer son insertion professionnelle.

Module TRE : Temps 1 : « Je cherche » Positionné avant la période en entreprise (initiale), ce premier temps de formation permet de travailler sur les fondamentaux des techniques de recherche d'emploi - Temps 2 : « J'intègre » Ce deuxième temps permet de travailler la posture professionnelle attendue par les employeurs - Temps 3 : « Je sécurise » Ce troisième temps apporte aux futurs salariés des connaissances complémentaires sur le fonctionnement de l'entreprise.

Module le gaspillage alimentaire : Mesurer les enjeux du gaspillage alimentaire, Prévenir le gaspillage, Choisir ses produits en circuit court, Réduire le gaspillage, Traiter et valoriser les déchets, Rencontrer des professionnels engagés dans une démarche environnementale.

Module bien manger pour tous : Savoir cuisiner des recettes végétariennes, Connaître les fondamentaux en matière d'équilibre nutritionnel (bien manger pour tous), Respecter les prescriptions de la directive nutrition du groupement d'étude de la restauration collective en matière d'équilibre alimentaire et du bien manger, Déployer le kit bien manger pour tous .

Module le plan de maitrise sanitaire: Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, Appliquer ces règles à son environnement professionnel, Prévenir tout risque de contamination et de développement microbien, S'initier à la méthode HACCP, Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire

Session d'examen CQP : Se préparer et passer les épreuves du certificat de qualification professionel de la branche

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
2126260S	Mixte	Rennes	01/03/2027	21/05/2027
2283811S	Mixte	Brech	01/03/2027	21/05/2027

Source : GREF Bretagne #23102041F