Crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 23102947F — Mise à jour : 7 juillet 2026

Organisme responsable : **AGORA SERVICES LORIENT**

Présentation de la formation

Objectifs

Une formation complète et qualifiante pour maîtriser tous les aspects du métier de crêpier, encadré par des formateurs issus du monde de la restauration.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser l'ensemble des compétences et des connaissances lui permettant d'exercer le métier de crêpier, selon les objectifs pédagogiques ci-dessous

- **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**

Programme

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Crêpier

Code RNCP : 42489

Métiers associés

G1601 — Management du personnel de cuisine

G1602 — Personnel de cuisine

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2339948S	Présentiel	Lorient	05/10/2026	24/03/2027

Source : GREF Bretagne #23102947F