# Crêpier(e)

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 23105918F — Mise à jour : 2 octobre 2026

Organisme responsable : **Crêpes au logis**

## Présentation de la formation

### Objectifs

Acquérir les bases du métier de crêpier en 9 jours.
Connaissance des ingrédients couramment utilisés et du matériel spécifique à la crêperie.
Réaliser les différentes pâtes et leurs variantes.
Savoir « tourner » (étaler la pâte sur une galettière) et maitriser la cuisson, le décollage, et conditionner le produit fini.
Progression et vitesse de tournage sur 2 et 3 plaques.
Connaitre et cuisiner les garnitures courantes en crêperie, garnir les galettes et crêpes en vue de leur dégustation.
Mettre en place un poste de travail prêt à réceptionner les commandes clients.
Mettre en assiette et valoriser la présentation des pièces destinées au restaurant pédagogique.
Remettre en état les ustensiles et locaux selon les règles d'hygiène enseignées en début de formation.
Calcul des marges brutes en crêperie.
Fonctionnement et entretien des galetières, décapage et culottage des plaques.

### Programme

### Moyens pédagogiques

Laboratoire de crêperie équipé pour 8 à 9 stagiaires, appareils gaz et électrique, fabrication
manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson des garnitures
Restaurant d'application
Support : Livret théorique et fiches de fabrication des pâtes et des garnitures
**Modalités pédagogiques** : alternance d'apports théoriques (10%) et de mise en pratique (90%)
**Modalités d'évaluation** : Evaluation formative, acquisition de compétences tout au long de la formation et une évaluation finale.
La formation est personnalisée en fonction de l'évolution des compétences individuelles, des mises en situation peuvent être adaptées selon les différents projets.

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Aucun prérequis** | **Sans niveau spécifique** |

### Métiers associés

**G1402** — Management d'hôtel-restaurant
**G1602** — Personnel de cuisine
**G1604** — Fabrication de crêpes ou pizzas

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2127105S | Présentiel | Questembert | 01/11/2025 | 31/12/2026 |

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2410238S | Présentiel | Questembert | 01/10/2026 | 31/12/2027 |

Source : GREF Bretagne #23105918F