Crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 23110456F — Mise à jour : 9 juillet 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA BRETAGNE SUD**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences professionnelles nécessaires au travail d'employé de crêperie : tournage des crêpes, confection des garnitures, service en salle.
L'objectif poursuivi est de reconnaitre la diversité et la complexité des compétences professionnelles mises en œuvre dans le cadre des emplois de Crêpier.
Au-delà des premiers fondamentaux indispensables à l'exercice du métier, la formation atteste d'un réel savoir-faire en cuisine, de la maitrise et du respect des règles d'hygiène et de sécurité, de la qualité du service et de relation clientèle.
Certaines activités du Crêpier sont aussi liées à la typologie des services proposés par l'employeur, à ce titre, il peut être amené à ce titre fabriquer des produits dérivés pour la mise en place de buffet.
Le projet s'adresse également aux candidats en quête de création ou de reprise d'activité.

Programme

Compétences communes

- 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

Compétences optionnelles

Créer ou reprendre une activité en restauration
Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'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

G1602 — Personnel de cuisine
G1604 — Fabrication de crêpes ou pizzas
G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2303647S	Présentiel	Vannes	02/11/2026	26/04/2027

Source : GREF Bretagne #23110456F