Crêpier (CTM)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24151992F — Mise à jour : 16 novembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation **CTM Crêpier** permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
• Confectionner des pâtes : préparation avec les farines de sarrasin, de froment et autres, pétrissage et conservation, • Prépare des garnitures salées et sucrées : légumes, fruits de mer, viandes, fromages et poissons mais aussi coulis, caramels et chocolats,
• Distribuer selon l'établissement d'exercice : accueil de la clientèle, prise de commande, emballage pour vente à emporter ou dressage sur assiette pour une consommation en salle,
• Gérer les stocks selon l'établissement d'exercice : commande aux fournisseurs, stockage,
• Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
• Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

Programme

Enseignements généraux :

• Mathématiques
• Langue vivante (anglais) Enseignements techniques et professionnels
• Pratique professionnelle
• Technologie en crêperie et service en salle
• Dossier professionnel
• Sciences appliquées
• Économie gestion
• Relation clientèle

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Savoirs de base / Primaire	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Crêpier (CTM)
Code RNCP : 37436

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
1835225S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #24151992F