Crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26205913F — Mise à jour : 29 septembre 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR**

Présentation de la formation

Objectifs

L'objectif poursuivi est de reconnaitre et de certifier la diversité et la complexité des compétences professionnelles mises en œuvre dans le cadre des emplois visés par le titre à finalité professionnelle Crêpier. Au-delà des premiers fondamentaux indispensables à l'exercice du métier, la certification 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 à 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

Tronc commun
BC.1_Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et des galettes
BC.2_Fabriquer des garnitures simples
BC.3_Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées
BC.4_Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration
BC.5_Organiser et assurer le service en salle

Option : a minima, un des deux blocs de compétences :
BC.Opt.6_Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet
BC.Opt.7_Créer ou reprendre une activité en restauration

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Crêpier
Code RNCP : 42489

Métiers associés

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2272109S	Présentiel	Lannion	04/01/2027	05/07/2027

Source : GREF Bretagne #26205913F