Crêpier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26228092F — Mise à jour : 23 octobre 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.
À 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 :

Bloc 1 - Fabriquer des pâtes et tourner des crêpes et galette
Bloc 2 - Fabriquer des garnitures simples
Bloc 3 - Réaliser des recettes élaborées salées et sucrées
Bloc 4 - Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité en restauration
Bloc 5 - Organiser et assurer le service en salle
Bloc 6 - Fabriquer des produits dérivés pour la mise en place d'un buffet

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

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
2429173S	Présentiel	Lorient	01/03/2027	28/02/2028

Source : GREF Bretagne #26228092F