Crêpier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26228170F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Maîtriser les blocs de compétences du CQP Crêpier

• Relation client et production culinaire en crêperie (bloc 1)

• Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2)

Possibilité d'acquérir des badges de compétences complémentaires recherchées par les employeurs.

Programme

- Module - Relation client et production culinaire en crêperie (bloc 1) - 226,5h
  - Prendre la commande en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée, afin de réaliser la vente
  - Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
  - Préparer et nettoyer son poste de travail avant, pendant et après la production culinaire afin de garantir l'hygiène alimentaire
  - Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
  - Préparer les deux types de pâte à crêpes, et les différents composants utilisés dans la confection des recettes (viande, poissons, crustacés, légumes, etc…) afin de répondre à la production tout en limitant le gaspillage alimentaire
  - Cuire et confectionner les crêpes salées et sucrées, en respectant la recette, les temps de cuisson, et la présentation afin de satisfaire le client
- Module - Réceptionner et stocker des marchandises (bloc 2) - 49h
  - Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
  - Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
  - Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
  - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
  - Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celles des autres
- Modules transverses - 94,5h
  - Accueil, positionnement et contractualisation
  - Maîtrise des enjeux métiers
  - Vers mes objectifs emploi et certification
  - Bilan du parcours et reconnaissance des compétences
- Module optionnel de remise à niveau – maximum 28h
- Application en entreprise - 2 stages de 3 semaines
  - Les stagiaires sont accompagnés dans leur recherche de stage
  - Un suivi sur le lieu de stage est effectué par le formateur

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CQP crêpier

Code RNCP : 37869

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
2429340S	Mixte	Brest	13/09/2027	21/01/2028

Source : GREF Bretagne #26228170F