

Certificat de qualification professionnelle Crêpier

CQP

CPF

CERTIFICATION

VAE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CQP crêpier est capable de préparer, assembler et cuire des produits culinaires à base de crêpes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Selon l'endroit où il exerce il peut se consacrer exclusivement à la production ou au contraire avoir en charge l'approvisionnement et/ou la distribution. Le mode de commercialisation du produit - vente à emporter ou restauration sur place- peut également modifier son activité.

Infos pratiques

Durée

6 Mois dont 210 Heure(s) en centre

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Contacts

Programme

Bloc 1 : Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication des crêpes

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stoker les marchandises
- Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques
- Préparer les ingrédients des garnitures

Bloc 2 : Fabrication des crêpes et galettes

- Étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles
- Répartir des ingrédients en fonction de la commande
- Plier selon les objectifs de présentation et selon la destination

Bloc 3 : Distribution et vente des crêpes et galettes

- Accueillir la clientèle (selon les établissements), prendre des commandes
- Emballer pour la vente à emporter
- Dresser sur assiette pour service direct
- Vendre et encaisser (selon les établissements)

Bloc 4 : Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

- Conditionner et stocker des denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur
- Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Les plus

- VAE possible.
- Pas d'enseignement général.
- Suivi individualisé de l'apprenant : 3 visites d'évaluation en entreprise pendant la période de formation.
- Utilisation de supports numériques.
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.

Les conditions d'admission

Prérequis

Pas de pré requis

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Certification professionnelle

Sessions

Saint-Malo

- De mars à octobre

Notre centre de formation est agréé



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement par un tuteur en entreprise, co-acteur essentiel de la validation du CQP qui se prépare en alternance. Des évaluations régulières tout au long de la formation permettent d'en optimiser l'obtention.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance, apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des cas d'entreprise, pédagogie active et participative.

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Perspectives métiers

Poste de crêpier en crêperie traditionnelle ou ambulante, ou en restauration traditionnelle. Possibilité de création ou reprise d'entreprise.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CQP crêpier

Code CPF : 248198

Code RNCP : 31367

Intitulé : CQP Crêpier

Code CPF : 248198

Code RNCP : 31367

Date et mise à jour des informations : 24/06/2020

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr