



# Crêpier-ère

## Le Titre Crêpier une formation complète



### Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences professionnelles nécessaires au travail d'employé de crêperie : tournage des crêpes, confection des garnitures, service en salle et pourra, à terme, créer ou reprendre une entreprise de crêperie.

# Crêpier-ère

## Contenu de la formation

### Partie pratique

- **Connaissance des produits de base et mise en oeuvre :**  
les produits entrant dans la fabrication des crêpes  
la fabrication des pâtes  
le matériel
- **Techniques de fabrication :**  
organisation du poste de travail  
travail sur billigs  
tournage - rapidité
- **Les garnitures simples :**  
préparation des produits  
confection des garnitures  
présentation et techniques de pliage
- **Les garnitures élaborées :**  
préparation des produits  
cuisine - sauces - farces  
préparations spéciales [réductions, buffets...]

- **Service en salle :**  
mise en place - accueil - prise de commande - facturation  
techniques de service  
boissons spécifiques
- **Entretien des locaux**
- **Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**

### Partie théorique

- Mathématiques appliquées à la restauration  
(prix de revient, marge bénéficiaire, etc)
- Communication écrite et orale
- Anglais en situation professionnelle
- Environnement économique - juridique - commercial -social  
de l'entreprise
- Développement durable
- Accompagnement vers l'emploi et la certification

### Agence de Quimper

5 rue Ile de Bréhat - BP 81414  
29104 QUIMPER Cedex  
02 98 90 15 18 [touche 2]  
greta.agquimper@ac-rennes.fr



Contacts  
**Christine NOUY**  
**Patrick BOLZER**



### Validation

Titre Crêpier inscrit au RNCP

### Modalité de validation du titre

Contrôle en cours de formation [CCF]

Taux de réussite à l'examen **promo 2017 > 100 %**



### Informations collectives et recrutements

à 9H au Lycée Laënnec

- le 28 septembre 2017
- le 19 octobre 2017



### Dates

du 6 novembre 2017 au 27 avril 2018



### Durée

525 heures en centre  
280 heures en entreprise



### Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire de crêpes, cuisine professionnelle et restaurant d'application



### Pré requis

Expérience en restauration souhaitée



### Lieu de formation

Lycée Laënnec- 29120 PONT L'ABBE



### Publics

Tout public :  
Demandeurs d'emploi, salariés en CIF  
(CIF CDI ou CIF CDD),...



Programme  
Bretagne  
Formation

Financement  
"Région"



UNION EUROPEENNE  
FINANÇÉE EN EUROPE  
L'Europe s'engage  
avec le Bretagne



Financement dans  
le cadre d'un congé  
individuel de formation



Formation éligible au CPF  
[Code Copanef 141 172]

