



Greta

# Titre Crêpier-ère



## Objectif de la formation

### Le crêpier exerce les activités suivantes :

- En fabrication : préparation et cuisson des différentes pâtes à galettes et à crêpes.
- En laboratoire : préparation des différentes garnitures salées et sucrées et des produits dérivés (gâteaux, réductions..)
- En service : accueil, conseil et service à l'assiette.

### Compétences à maîtriser :

- Mettre en œuvre les techniques de réalisation des pâtes au blé noir et froment
- Comprendre et élaborer des recettes salées ou/et sucrées
- Maîtriser les techniques de cuisson
- Mettre en œuvre des techniques de dressages d'assiettes
- Connaître et mettre en œuvre les techniques de services en salle
- Maîtriser les méthodes de traçabilités des produits et de la gestion de stocks

A l'issue de la formation et des différents stages conduits en entreprise sur des situations professionnelles, les compétences ainsi acquises garantissent une réelle opérationnalité en crêperie.

De la commande à la gestion, de la fabrication produit au service en salle, le titulaire du titre crêpier est compétent pour répondre aux exigences des différents postes de ce type de restauration. A terme il peut être le responsable de la crêperie.

# Titre Crêpier-ère

## Contenu de la formation

### Partie : techniques professionnelles

- Maîtriser ses produits
- Assurer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Tourner sur plusieurs biligs
- Confectionner les pâtes (crêpes, galettes)

### Technologie culinaire

- Confectionner des garnitures simples et élaborées
- Dresser des assiettes

### Servir en salle

- Accueillir et prendre des commandes
- Communiquer avec le client.
- Les techniques de service et débarrassage
- Gestion et intendance

### Modules transversaux

- Mathématiques appliquées à la restauration (calcul de coûts, marges, conversions de mesures, proportions, etc)
- Communication en situation professionnelle / relation aux clients
- Gestion et économe / commandes/ suivis et tableaux
- Anglais de contact
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise en restauration
- Environnement éco citoyenneté /égalité/ développement durable

### Modules d'accompagnement

- Accompagnement vers la certification
- Accompagnement vers l'emploi

### Agence de Vannes

20 rue Winston Churchill - 56000 Vannes  
02 97 46 66 66  
greta.agvannes@ac-rennes.fr



#### Contacts

Conseiller Formation Continue  
**Lionel LE PELTIER**

Coordinatrice

**Michèle PETRONIN**

Assistante de formation

**Catherine HERBRETEAU**

02 97 46 66 51

catherine.herbreteau1@ac-rennes.fr



### Pré requis

Titulaire d'un diplôme ou titre de niveau V ou expérience professionnelle



### Lieu de formation

Lycée Jean Guéhenno  
79 Avenue de la Marne  
56000 VANNES



### Publics

Tous les publics  
(sauf certains handicaps)



### Validation

Titre Crêpier

Titre homologué de Crêpier ( RNCP) Niveau : V  
Code(s) NSF : 334T - Parut° JO : 24/10/2006



### Date

du 12/03/2018 au 28/06/2018



### Informations spécifiques

Parcours individualisés de 364,5h en centre et 175h en entreprise



### Tarif

Nous consulter



### Méthodes et moyens pédagogiques

#### Professionnels :

Apprentissage en groupe de 14 personnes repartis sur plusieurs ateliers. Pédagogie en situations réelles de fabrication dans nos cuisines et de service en salle. Journée avec plan de charge et mise en œuvre pratiques vers les clients, de la commande à l'encaissement.

#### Théoriques :

Plateaux techniques tertiaires et salles informatiques.