



CQP CRÊPIER

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37869>

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Code diplôme : 42705

OBJECTIFS PROFESSIONNELS								
Relation client et production culinaire en crêperie Réceptionner et stocker des marchandises Métiers visés : Crêpier dans la restauration traditionnelle, dans des cabanes à crêpes ou food-trucks.								
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES							
Demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel							
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS							
Être âgé de 16 ans ou plus. Pas de prérequis spécifiques.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation							
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES							
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.							
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES							
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter							
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU							
<p>Relation client et production culinaire en crêperie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Réceptionner et stocker des marchandises :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Intitulé</th> <th>Volume horaire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bloc 1 - Relation client et production culinaire en pizzeria</td> <td>119h</td> </tr> <tr> <td>Bloc 2 - Réceptionner et stocker des marchandises</td> <td>35h</td> </tr> </tbody> </table>	Intitulé	Volume horaire	Bloc 1 - Relation client et production culinaire en pizzeria	119h	Bloc 2 - Réceptionner et stocker des marchandises	35h
	Intitulé	Volume horaire						
Bloc 1 - Relation client et production culinaire en pizzeria	119h							
Bloc 2 - Réceptionner et stocker des marchandises	35h							

- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors

Total

154h + 4 h d'examen

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Mise en situation reconstituée Entretien avec le jury Etude de situation numérisée et questionnaire	CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE CRÊPIER, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

POURSUITE DE FORMATION
TFP Commis de cuisine

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 154 heures de formation Rythme 1 à 2 jours par semaine	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission