



Le Crêpier

Le crêpier est polyvalent. Il maîtrise les techniques d'élaboration et de présentation des galettes et des crêpes. Il est également capable d'assurer le service en salle.

Objectifs de la formation

Le titulaire d'un Certificat Technique des Métiers Crêpier occupe un poste en crêperie :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il confectionne des pâtes : préparation avec les farines de sarrasin, de froment et autres, pétrissage et conservation ;
- Il prépare des garnitures salées et sucrées : légumes, fruits de mer, viandes, fromages et poissons mais aussi coulis, caramels et chocolats ;
- Distribution selon l'établissement d'exercice : accueil de la clientèle ; prise de commande, emballage pour vente à emporter ou dressage sur assiette pour une consommation en salle ;
- Il gère les stocks selon l'établissement d'exercice : commande aux fournisseurs, stockage ;
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels (910h) :

Pratique Professionnelle, Technologie en Crêperie et Service en Salle, Dossier Professionnel, Sciences Appliquées, Éco Gestion, Relation Clientèle, Mathématiques, Anglais

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Dinan-Aucaleuc



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
Certification Technique des Métiers Crêpier - Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Crêperie (restaurant)
- Crêperie artisanale

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves ponctuelles en fin de formation
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage
- Rencontres Maître d'apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

Le CTM Crêpier permet une intégration dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Après l'obtention de son diplôme, le titulaire du CTM Crêpier peut exercer en crêperie, restauration, traiteur. C'est un professionnel polyvalent qui peut travailler aussi bien en cuisine qu'en salle.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

