

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2456**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

Crêpier

Nouvel intitulé : Crêpier

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

LYCEE F. LE DANTEC (GRETA DU TREGOR GOELO)

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Directeur du Greta du Tregor

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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 en 'salé' et 'sucré'.  
- En service : accueil, conseil et service à l'assiette.

Capacités ou compétences attestées : - maîtrise les techniques de réalisation des pâtes au blé noir et froment  
- maîtrise les méthodes de réalisation d'une recette salée ou sucrée  
- maîtrise les techniques de cuisson  
- connaît et maîtrise les règles de service et d'accueil des clients  
- connaît et maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité  
- maîtrise les règles de conversion et les techniques de gestion des stocks

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le crêpier travaille dans la restauration et le plus souvent dans les crêperies.

Types d'emploi accessibles : crêpier, employé de crêperie, serveur en crêperie

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

La certification comporte quatre composantes : 1 - Composante de fabrication :

- \* réalisation et cuisson de pâtes de blé noir et de froment (mises en situation)
- \* gestion du travail en liaison avec la salle (mise en situation réelle)
- \* gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

2 - Composante de fabrication en laboratoire :

- \* réalisation d'une recette 'salée' ou 'sucrée' de la préparation à la cuisson (mises en situation)
- \* gestion du travail en liaison avec la salle pour la présentation quasi-simultanée des assiettes (mise en situation réelle)
- \* gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

3 - Composante de service :

- \* mise en place de la salle, dressage, nappage, accueil des clients (mises en situation fictives et réelles)
- \* connaissance des cartes et des mets (épreuve écrite)
- \* gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

4 - Composante transversale :

- \* rédaction d'un memento en communication sur le thème de la crêperie
- \* législation (épreuve écrite)
- \* mathématiques appliquées : conversions pour l'élaboration des recettes, gestion des stocks (épreuve écrite et mise en situation réelle)

**Validité des composantes acquises : non prévue**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	2 membres dont 1 professionnel
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	

Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle	X
---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

#### LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

#### ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

### Base légale

#### Référence du décret général :

#### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 02 octobre 2006 publié au Journal Officiel du 24 octobre 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 24 octobre 2006, jusqu'au 24 octobre 2011.

#### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

#### Références autres :

Arrêté du 26 mars 1998 publié au Journal Officiel du 18 avril 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 26 mai 2000 publié au Journal Officiel du 08 juin 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : Modification de l'arrêté du 26 mars 1998 (JO du 18/04/1998)

Arrêté du 06 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

Environ 65 bénéficiaires par an

#### Autres sources d'information :

<http://www.gref-bretagne.com>

<http://www.tregor-goelo.greta.fr>

<http://www.ac-rennes.fr>

#### Lieu(x) de certification :

GRETA du TREGOR GOËLO rue des Cordiers  
22300 Lanion

#### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Greta du Tregor Goelo, Lannion Greta du Golfe, Vannes

CLPS, Brest

AREP, Gourin

Greta Quimper-Cornouailles, Quimper

#### Historique de la certification :

**Certification suivante :** Crêpier