

CTM CREPIER NUMERO DOSSIER
REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION
CMA FRANCE

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : Fabriquer des galettes, des crêpes et des préparations culinaires			
A1.1 – Préparation de son poste de travail : - utilisation d'une tenue et d'une hygiène appropriée - application des mesures d'hygiène sur les équipements du laboratoire	C1.1 – Préparer son poste de travail en mettant en place le matériel et les produits, en procédant au culottage des plaques de cuisson, en ayant une tenue adaptée au travail afin de pouvoir lancer la fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.		<u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle - production :</u> Les règles d'hygiène ont été respectées. La tenue est adaptée (toque ou charlotte, tablier ...).

CTM Crêpier NUMERO DOSSIER 29071 - RNCP
CMA FRANCE
 Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - préparation et mise en place du matériel / des équipements - choix du matériel de préparation (bacs gastro, cul de poule, plaques) en fonction de la fiche technique/recette - procède plusieurs fois au culottage (graissage) des plaques de cuisson (crêpière, tuile, billig, galettière...) selon le besoin 			<p>La mise en place du matériel est réalisée en une fois.</p> <p>Les étapes de la préparation sont respectées.</p> <p>Lors de l'épreuve le comportement lié à l'hygiène est respecté.</p>
<p>A1.2 – Réalisation des galettes/crêpes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélection des matières premières nécessaires à la réalisation de tous types de pâtes - mélange et/ou pétri les ingrédients/pâton à la main ou à la machine de façon homogène - détente de la pâte et repos de celle-ci dans le respect des règles de conservation alimentaire - prise en compte de la température de cuisson du billig - étalage de la pâte à l'aide du rozell - mise en œuvre des différentes étapes de cuisson de la pâte et procéder au moment 	<p>C1.2 – Réaliser des crêpes en prenant en compte leur température, en sélectionnant les matières premières, en mélangeant et en pétrissant les ingrédients/pâton, en détendant la pâte, en la laissant reposer dans le respect des règles de conservation alimentaire.</p> <p>C1.3 – Effectuer le contrôle des différentes étapes de cuisson de la pâte en procédant au moment opportun au décollage de la crêpe à l'aide d'une spatule et en intervenant en cas d'anomalie de cuisson.</p>	<p><u>ME1.1 Pratique professionnelle – production :</u></p> <p>Le candidat réalise une production de galettes de blé noir et de crêpes au froment (à emporter).</p> <p>A partir de fiches techniques décrivant les ingrédients et la progression, il réalise également une production de galettes de blé</p>	<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle - production :</u></p> <p>Le choix des matières premières et du dosage est adapté à la fabrication des pâtes à crêpes et galettes.</p> <p>Le dosage est adapté au nombre de préparation à réaliser.</p> <p>La technique de préparation des pâtes est conforme.</p> <p>Respect des règles de conservation dans le repos de la pâte.</p> <p>La température a bien été prise en compte lors de la préparation (billig ...).</p> <p>La maîtrise du geste dans le rozell (pas agressif ...).</p>

<p>opportun au décollage de la crêpe/galette l'aide d'une spatule</p> <ul style="list-style-type: none"> - intervention et rectification en cas d'anomalies : aspect, texture, cuisson de la pâte 		<p>noir et de crêpes au froment simples et élaborées de dégustation.</p> <p>Le candidat dispose d'une tenue professionnelle, d'une mallette de crêpier, de la matière d'œuvre et d'équipements mis en place par le centre d'examen.</p>	<p>Le niveau de cuisson est maîtrisé en fonction du cahier des charges de l'examen.</p> <p>Sa réaction par rapport à une surchauffe de pâte est adaptée.</p> <p>Réaction et ou intervention adaptée en fonction de l'anomalie (aspect, texture, cuisson ...).</p>
<p>A1.3 Réalisation de préparations élaborées salées et/ou sucrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choix de produits de saison - taillage et préparation des légumes, sauces, viandes, poisson fruits de mer - cuisson des différents produits : légumes, viandes, poissons, fruits de mer ... 	<p>C1.4 – Assembler et dresser les autres plats cuisinés basiques, salés et/ou sucrés, proposés à la carte de la crêperie en taillant, préparant et assurant la cuisson des légumes, des fruits, des viandes, du poisson et des fruits de mer en conformité avec les bases de la cuisine.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle - production :</u></p> <p>Les phases de préparation des légumes, sauces, viandes, poisson, fruits de mer sont respectées.</p> <p>Les taillages demandés sont connus et maîtrisés.</p> <p>Les temps de préparation sont respectés.</p> <p>Le candidat s'organise en fonction du menu demandé (gestion des priorités, mise en œuvre de tâches simultanément ...).</p> <p>La cuisson et le temps de cuisson sont adaptés à la recette.</p>
<p>A1.4 – Prise en compte de l'esthétisme dans la présentation des crêpes/galettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prise en compte de l'esthétisme / de la partie visuelle 	<p>C1.5 – Plier et dresser les crêpes/galettes sans omettre de prendre en compte la partie visuelle dans le choix de l'assiette, des produits associés afin de valoriser pour sa clientèle l'esthétisme.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle - production :</u></p> <p>L'assiette est propre.</p> <p>La galette est bien centrée.</p>

CTM Crêpier NUMERO DOSSIER 29071 - RNCP
CMA FRANCE
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

<ul style="list-style-type: none"> - pliage et dressage des crêpes galettes - choix de l'assiette en fonction de la galette, du produit - service dans des assiettes chaudes 			<p>Le pliage est bien net.</p> <p>Les produits sont bien mis en valeur.</p> <p>La rapidité d'exécution est prise en compte (respect du temps imparti et du nombre de couverts).</p> <p>L'assiette choisie correspond à la production réalisée.</p> <p>Le chauffe assiette est à bonne température pour le service de la préparation.</p> <p>A la capacité de sortir au moins deux assiettes à la fois.</p>
<p>A1.5 – Organisation de sa fabrication et communication :</p> <ul style="list-style-type: none"> - définition d'une façon d'écrire le langage des bons commune à la salle et la cuisine - gestion de la prise de commande / gestion des bons provenant de la salle. - organisation de sa fabrication en fonction de la commande des clients. - anticipation des commandes (ex : les plus élaborées sont à faire en premier et les plus simples à la fin. 	<p>C1.6 – Organiser sa fabrication en fonction de la commande des clients en définissant un langage des bons de commande et en communiquant avec les équipes en salle afin de pouvoir anticiper les commandes les plus élaborées et servir sa clientèle dans les temps.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle - production :</u></p> <p>Prise en compte des informations sur le bon de commande.</p> <p>Sa capacité à gérer les priorités de cuisson, de difficulté de la commande.</p> <p>Le temps imparti est respecté.</p> <p>La communication avec la personne jouant le service/le chef de rang est conforme.</p>

- communication avec la salle (serveurs ...) et ses collègues en cuisine tout au long du service			
--	--	--	--

Pour obtenir la certification CTM Crêpier (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle : production** (BC01), la **Pratique professionnelle : service en salle** (BC02), la **Langue étrangère** (BC02) et les **Etudes de cas** (BC03).

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, et présente son sujet devant un jury, puis répond aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Technologie professionnelle** : Le candidat répond à l'écrit à une série de questions portant sur différentes thématiques (professionnelles, culinaires, ...)

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : Préparer et réaliser le service en salle			
<p>A2.1 – Préparation et agencement de la salle ::</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenue adéquate / Adaptée au service et à l'accueil du client - préparation de la salle avant le service : ménage, dresser les nappes, nettoyer les toilettes, les lavabos ... - contrôle de la cave : stocks, température (cidres, vins ...), température des frigos - préparation des carafes d'eau, machines à café - agencement de la salle avant et pendant le service : prise en compte d'une personne handicapée, chaises bébés, personnes âgées (à la réservation) 	<p>C2.1 – Assurer la préparation et l'agencement de la salle en mettant une tenue adéquate à l'accueil du client, en préparant la salle, en contrôlant la cave, en préparant les carafes d'eau, la machine à café afin d'être opérationnel à l'arrivée des premiers clients.</p>	<p><u>ME2.1 Pratique professionnelle – service en salle :</u></p> <p>Le candidat doit assurer le service en salle avec un nombre de tables et de convives déterminé au préalable.</p> <p>Le candidat doit prévoir une tenue professionnelle complète pour le service et le centre</p>	<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u></p> <p>Vérification à l'émargement de la ponctualité du candidat.</p> <p>La tenue est conforme à la demande (propre, repassée ...).</p> <p>Le menu est compris par les candidats.</p> <p>Le candidat s'est occupé du nettoyage de son environnement La salle est correctement préparée du nettoyage au dressage de la table.</p> <p>Harmonie dans la préparation de la table.</p> <p>La propreté des verres, des assiettes ... est vérifiée.</p> <p>L'approvisionnement de la cave du jour (cidres, vins et eaux minérales) est conforme.</p>

		d'examen fournira le matériel nécessaire pour le service en salle, les bons de commande	Les règles liées à l'espace des personnes handicapées est prise en compte. La disposition dans la salle prend en compte les mesures de sécurité pour les clients et le personnel (non encombrement des sorties de secours).
A2.2 – Gestion du planning et des réservations - accueil client physique / téléphonique (réservations ...) - Gestion du vestiaire de la clientèle - gestion des tables en fonction des réservations	C2.2 – Assurer l'accueil physique et téléphonique des clients en gérant le planning des réservations avant et pendant le service, en prévenant les équipes en salle et en cuisine du prévisionnel ou de l'arrivée de clients, en préparant les tables réservées en fonction des réservations, d'éventuelles personnes handicapées, de personnes âgées ou d'enfants afin d'avoir les informations nécessaires à la bonne tenue du service.	Le candidat assure la préparation de la salle (entretien des locaux, préparation de la carcasse de la salle de restaurant, préparation de votre salle, de votre matériel, préparation de votre console, mise en place des tables, identification des stocks de la cave du jour ...), l'argumentation commerciale, l'accueil des clients et le démarrage du service, l'encaissement, la prise de congés des clients et la remise en état de la salle du restaurant et du matériel.	<u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u> Prise en charge dès l'accueil des clients du candidat. Les règles de bienséance et de préséance sont respectées. Prise en charge du vestiaire pour le client.
A2.3 – Prise de la commande auprès du client : - proposition d'apéritifs et/ou de boissons - communication avec le personnel en cuisine sur un délai d'attente ou d'anticipation à avoir sur les commandes des personnes venant d'arriver. - prise en compte des allergènes dans la commande	C2.3 – Participer au service en salle en demandant à la clientèle en français et/ou dans une langue étrangère si elle souhaite des apéritifs en amont, puis prendre la commande et assurer le suivi de celle-ci en prenant en compte les allergènes et en communiquant avec l'équipe en cuisine afin que celle-ci arrive de façon synchronisée avec l'ensemble de la table.	Le candidat est évalué sur la mise en place du service, l'accueil l'accompagnement, le comportement professionnel, la prise en charge de la commande et la mise en œuvre du service.	<u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u> L'argumentation commerciale est claire et pertinente. Sa capacité à proposer de la vente additionnelle. Le bon de commande est correctement réalisé (écriture propre, le nombre de couverts indiqué, numéro de la table, initiales, date du jour ...).

CTM Crêpier NUMERO DOSSIER 29071 - RNCP
CMA FRANCE

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

VF – 27/04//2023

<p>- prise de commande en assurant le suivi de cette dernière, en veillant à l'adéquation entre la préparation et le service afin de proposer au client un produit chaud</p> <p>- participation au service en salle en français et/ou en langue étrangère</p>		<p><u>ME2.2 Examen Langue étrangère</u> : le candidat est mis en situation avec un client fictif parlant anglais. Il réalise l'ensemble du service en anglais. Le candidat réalise l'accueil, propose des plats et explique le menu à son interlocuteur en anglais puis il prend sa commande. Son interlocuteur peut lui poser des questions ouvertes d'ordre pratique et découler de sa prestation ou bien concernant l'entreprise dans laquelle il travaille (si il est en alternance) ou sur son projet professionnel.</p>	<p>Renseignement est pris en amont en cuisine sur les allergènes, la provenance et la composition des produits.</p> <p>Sa connaissance des produits allergènes est correctement retranscrite en fonction d'une situation donnée.</p> <p>Le bon de commande est conforme à la facturation.</p> <p><u>Lors de l'examen en langue étrangère</u> :</p> <p>Les termes d'accueil sont connus.</p> <p>Les formules de politesse sont connues.</p> <p>L'anglais professionnel est adapté à la restauration : menu, équipement, environnement touristique.</p>
<p>A2.4 – Relationnel avec la clientèle :</p> <p>- gestion de toutes les situations conflictuelles avec les clients</p>	<p>C2.4 – Assurer le relationnel avec la clientèle tout au long du repas en effectuant le service des boissons chaudes et froides, en répondant à ses éventuelles demandes sur la composition des produits, leurs spécificités, en leur</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle</u> :</p>

<ul style="list-style-type: none"> - adaptation de son comportement en fonction des demandes - vocabulaire adapté avec la clientèle - adaptation en fonction du client - renseignements auprès du client sur la composition des produits, leurs spécificités et le conseiller sur les accords mets et vins/cidre en français et/ou en langue étrangère 	<p>conseillant des accords mets et vins/cidres, en adaptant son comportement et en choisissant ses mots face à d'éventuelles requêtes ou situations conflictuelles afin de s'adapter à chacun des clients.</p>	<p><u>ME2.1 Pratique professionnelle – service en salle</u></p>	<p>La prise en charge des clients et le suivi tout au long du repas sont conformes.</p> <p>La synchronisation des tables est respectée.</p> <p>Les règles de politesse sont appliquées.</p> <p>Les éventuelles objections sont correctement traitées.</p> <p>Les demandes spécifiques sont prises en comptes.</p>
<p>A2.5 – Communication avec le personnel de la salle</p> <ul style="list-style-type: none"> - communication des bons de commande avec la cuisine - communication avec les clients / sur le degré d'urgence du client (pressé, prend son temps) - informe le personnel en cuisine sur les commandes des personnes pressées - rend compte de son travail à son responsable, alerter sur les difficultés rencontrées 	<p>C2.5 – Communiquer sans cesse avec le personnel en cuisine ou son responsable au sein de la crêperie sur le degré d'urgence des clients, sur les éventuelles requêtes ou spécifiés culinaires demandées afin de prioriser ou non certaines commandes et assurer ainsi un service efficace.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u></p> <p>Annonce des bons de commande en cuisine.</p> <p>L'annonce vis-à-vis de la demande du client est claire.</p>
<p>A2.6 – Gestion des paiements et prise de congés de la clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestion de la caisse 	<p>C2.6 – Réaliser la gestion des différents types de paiement en établissant l'addition, en séparant les notes, en établissant un reçu, tout cela en procédant à</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> - réalisation de l'addition - séparation des notes si demandé - procède à l'encaissement et au rendu monnaie dans le respect des règles - prise en compte de la réglementation pour les différents modes de paiement (carte bancaire, chèques, Cartes tickets restaurants, tickets restaurant, etc.) - prise de congés du client : formule de politesse / rendu du vestiaire 	<p>l'encaissement dans le respect de la réglementation en vigueur et en prenant soin de prendre congés de sa clientèle avec politesse.</p>		<p>L'addition est conforme avec les bons de commande.</p> <p>L'encaissement est correctement réalisé.</p> <p>La réglementation est appliquée en fonction des différents modes de paiement.</p> <p>Restitution du vestiaire auprès du client.</p> <p>Le client est remercié, raccompagné et salué.</p>
<p>A2.7 Réalisation de l'après-service</p> <ul style="list-style-type: none"> - assure le rangement de la salle et du bar - stockage et/ou lavage de la vaisselle dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité - dresser/redresser la table pour le service suivant - tri des déchets dans le respect de la réglementation et de l'environnement 	<p>C2.7 – Assurer l'après-service en débarrassant la table, en rangeant les assiettes et les couverts, en stockant et en lavant la vaisselle, en triant les déchets dans le respect de la réglementation en vigueur et en préparant une table afin d'assurer le service suivant.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve de pratique professionnelle – service en salle :</u></p> <p>La salle de restaurant est correctement remise en état.</p> <p>La vaisselle propre est récupérée et rangée.</p> <p>Les déchets sont correctement triés.</p>

Pour obtenir la certification CTM Crêpier (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle : production** (BC01), la **Pratique professionnelle : service en salle** (BC02), la **Langue étrangère** (BC02) et les **Etudes de cas** (BC03).

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, et présente son sujet devant un jury, puis répond aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Technologie professionnelle** : Le candidat répond à l'écrit à une série de questions portant sur différentes thématiques (professionnelles, culinaires, ...)

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : Participer aux activités (hors production) de la crêperie			
<p>A3.1 – Gestion des stocks et des commandes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - participation au quotidien à la gestion des stocks des produits alimentaires - communiquer auprès de son responsable et du personnel de service des mets à la carte à privilégier ou à éviter au regard des stocks - participation au choix des fournisseurs (circuits courts ...) et des produits (produits de saison ...) dans le respect de l'environnement - rédaction d'un bon de commande 	<p>C3.1 – Assurer la vérification quotidienne des stocks des produits alimentaires et autres en prévenant son responsable sur les besoins de la crêperie, en le conseillant sur de nouveaux produits ou des produits de saison et ainsi pouvoir rédiger un bon de commande après sa validation.</p>	<p><u>ME3.1 Etude de cas :</u></p> <p>Il s'agit d'une mise en situation professionnelle à partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier de crêpier.</p> <p>Les épreuves lors de l'étude de cas abordent des connaissances juridiques ou sur de la comptabilité, de la gestion de base, de la technologie professionnelle, de la communication professionnelle ou encore de la stratégie commerciale.</p>	<p><u>Lors de l'épreuve d'étude de cas :</u></p> <p>Le bon de commande est complété en fonction d'une situation donnée.</p> <p>Le bon de commande rédigé ou lu contient tous les éléments obligatoires (quantité, prix, référence ...).</p> <p>Le menu est composé en fonction des produits de saison.</p>
<p>A3.2 – Réception des commandes et conditionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation à l'approvisionnement des matières premières de la crêperie en s'assurant de la conformité quantitative et qualitative avec le bon de commande 	<p>C.3.2 Participer à l'approvisionnement des matières premières de la crêperie en vérifiant la conformité quantitative et qualitative du bon de commande auprès des fournisseurs afin de pouvoir assurer leur conditionnement et leur conservation, sans omettre de régulièrement contrôler visuellement leur état.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve d'étude de cas :</u></p> <p>Le bon de livraison est analysé par rapport au bon de commande.</p> <p>Les stocks sont mis à jour et correctement organisés.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - mise en œuvre du conditionnement et de la conservation des matières d'œuvres et des produits cuisinés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité de la méthode HACCP - contrôle visuel de l'état des matières premières, des produits semi-finis ... 			<p>Les dates limites et l'état des emballages sont vérifiés.</p> <p>Les emballages inutiles sources de pollution sont retirés avant de rentrer dans la chambre froide.</p> <p>La réglementation sur les règles d'hygiène et de sécurité est respectée.</p>
<p>A3.3 – Proposition d'une politique de communication et de tarification cohérente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition d'une politique de produits - Calcul des coûts matières et choix d'un prix adapté - Création de la carte en fonction des saisons (fruits, légumes ...) ou en stock (poissons ...) 	<p>C3.3 – Participer à la réalisation ou au renouvellement de la carte de la crêperie en prenant soin de calculer le coût des matières premières, en conseillant des fruits ou légumes de saison, certains types de farine tout en prenant soin d'avoir un prix adapté à sa clientèle.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve d'étude de cas :</u></p> <p>Le coût des matières premières est déterminé.</p> <p>La marge est calculée.</p> <p>Le prix de vente obtenu est cohérent.</p> <p>Le menu proposé est en cohérence avec la rentabilité recherchée.</p>
<p>A3.4 – Organisation des bases du suivi administratif et comptable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réalisation des opérations comptables basiques d'une entreprise (calcul de l'EBE, marge brute, coût matière, coût réel ...) - connaissances sur la réglementation en vigueur sur le travail / respect de la 	<p>C3.4 – Maitriser les bases de la gestion d'une entreprise en réalisant certaines opérations de comptabilité comme le calcul de l'excédent brut d'exploitation de la crêperie ou en s'informant sur la réglementation en vigueur sur le travail afin d'avoir des notions de gestion comptable et administrative dans son activité.</p>		<p><u>Lors de l'épreuve d'étude de cas :</u></p> <p>Les bases du contrat de travail sont retranscrites.</p> <p>Des notions de comptabilité et administratives (fiche de paie, arrêt maladie, le bilan comptable, le compte de résultat, le budget trésorerie ...) sont correctement retranscrites.</p>

convention collective (Contrat / Feuille de paie ...)			
---	--	--	--

Pour obtenir la certification CTM Crêpier (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences. Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : la **Pratique professionnelle : production** (BC01), la **Pratique professionnelle : service en salle** (BC02), la **Langue étrangère** (BC02) et les **Etudes de cas** (BC03).

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- **Dossier technique et présentation orale d'une situation de travail** : A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique, et présente son sujet devant un jury, puis répond aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.
- **Technologie professionnelle** : Le candidat répond à l'écrit à une série de questions portant sur différentes thématiques (professionnelles, culinaires, ...)