

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31367**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Crêpier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) - CERTIDEV	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le crêpier H/F prépare, assemble et cuit des produits culinaires à base de crêpes selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Selon l'endroit où il exerce il peut se consacrer exclusivement à la production ou au contraire avoir en charge l'approvisionnement et/ou la distribution.

Le mode de commercialisation du produit - vente à emporter ou restauration sur place- peut également modifier son activité.

Les activités visées par le diplôme sont les suivantes :

- Approvisionnement et mise en place du poste de fabrication des crêpes dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Fabrication des crêpes en appliquant les normes techniques et esthétiques liées à ce type de produit
- Distribution et vente de crêpes en appliquant les techniques de dressage spécifiques au type de vente
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel de l'établissement

Le titulaire de ce CQP est capable de :

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander
- Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises
- Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de céréale
- Préparer les ingrédients des garnitures
- Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé
- Culotter les crêpières si besoin
- Vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire
- Graisser les crêpières, étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles, répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques
- Plier selon les objectifs de présentation
- Prendre des commandes, accueillir la clientèle, emballer pour la vente à emporter
- Dresser sur assiette pour service direct
- Vendre et encaisser (selon les établissements)
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire
- Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux
- Utiliser et stocker des produits d'entretien

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

Il existe en France métropolitaine un peu plus de 4000 crêperies.

La crêperie est plutôt connue avec un service à table et quelques petits kiosques de vente à emporter que l'on trouve parfois sur les axes à fort passage piétons.

La crêperie prend en effet dans le segment de marché dit du « Fast Casual ». Ce marché encore récent et à multiples facettes, enregistre des niveaux de croissance de plus de 20% depuis 5 ans.

Actuellement la plupart des crêperies sont des établissements indépendants qui emploient moins de 5 salariés.

Crêpier H/F

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 8 blocs de compétences distincts :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail

- Réaliser les préparations culinaires de base froides
- Promouvoir une offre de service
- Gérer l'encaissement
- Confectionner des crêpes

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Pour la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site www.certidev.com

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31367 - Bloc 6 (Bloc 16a) Promouvoir une offre de service	<p>Descriptif : Maîtriser les caractéristiques de l'offre de service Commercialiser l'offre de service Promouvoir l'offre de service</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 6. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 6 (Bloc 16a) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31367 - Bloc1 (Bloc1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation	<p>Descriptif : Établir un contact efficace et adapté au client Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service Réaliser ou suivre la réalisation d'une prestation en assurant la satisfaction client</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 1. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (bloc 1) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31367 - Bloc 2 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits	<p>Descriptif : Réceptionner les marchandises Contribuer à gérer les stocks Stocker les marchandises</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation, questionnement, mise en situation reconstituée, questionnement, étude de cas, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 3) du CQP Crêpier H/F</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31367 - Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail	<p>Descriptif : Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 4. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 5a) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31367 - Bloc 7 (bloc17) Gérer l'encaissement	<p>Descriptif : Procéder à l'ouverture de la caisse Accueillir un client en caisse Procéder à l'encaissement des articles ou produits Fermer son poste de caisse</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 7. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou étude de cas ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 7 (Bloc17) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31367 - Bloc 8 (Bloc18) Confectionner des crêpes	<p>Descriptif : Préparer son poste de travail Faire des crêpes et les présenter</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 8. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation ou au cours d'une mise en situation réelle, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 8 (bloc 18) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31367 - Bloc 3 (Bloc 4) Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits	<p>Descriptif : Procéder à l'approvisionnement des marchandises Participer à l'achat de marchandises ou de produits</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 4) du CQP Crêpier H/F</p>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 31367 - Bloc 5 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de base froides	<p>Descriptif : Travailler les produits Transformer les produits pour des préparations froides</p> <p>Modalités d'évaluation du bloc 5. Selon le dispositif d'acquisition : observation en situation/mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, dossier de validation (VAE) Remise d'une attestation de délivrance du bloc 5 (Bloc 9a) du CQP Crêpier H/F</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

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	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	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 19 novembre 2014 publié au Journal Officiel du 29 novembre 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé « Certificat de qualification professionnelle Crépier(e) » avec effet au 29 novembre 2014, jusqu'au 29 novembre 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Crépier » avec effet du 29 novembre 2017, jusqu'au 07 août 2023.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Ce CQP-ih est en cours de développement auprès des centres de formation accrédités

Autres sources d'information :

www.certidev.com

Certidev

Lieu(x) de certification :

CERTIDEV, 22, rue d'Anjou, 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs habilités par la branche pour ce CQP sont référencés sur le site web : www.certidev.com

Historique de la certification :

CQP créé en 2012 par la CPNE de l'industrie hôtelière

Modalité d'élaboration des références : CPNE de l'industrie hôtelière

Certification précédente : [Crépier\(e\)](#)