

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 20608**

### Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Crépier(e)

Nouvel intitulé : Crépier

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) – OPCA Fafih	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 (la) crépier(e) 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
- Fabrication des crêpes
- Distribution et vente crêpes
- Nettoyage et remise en état des locaux et du matériel
- Être capable de :
  - Evaluer les quantités de d'ingrédients à commander
  - Réceptionner, vérifier et stoker 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 2 ans.

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

Crépier H/F

#### 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 :

Les composantes sont les suivantes :

Pas de pré requis spécifique, en termes de niveaux et de diplômes

Un positionnement obligatoire du candidat sur le référentiel de certification

L'évaluation certificative synthétise l'ensemble des évaluations réalisées en continu au cours de la formation pouvant comporter jusqu'à

75% de sa durée en entreprise. Ces évaluations reposent sur des observations au poste de travail réalisé par le tuteur et par des évaluations réalisées par le formateur.

Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.

Les évaluations concernent l'ensemble des modules correspondant aux activités définies dans le référentiel.

80 % des compétences de chaque activité doivent être validés pour que le CQP soit délivré.

Un avis est donné conjointement par le tuteur et le centre de formation

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	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		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
En contrat de professionnalisation	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

	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 :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

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

**Autres sources d'information :**

info@fafih.com

Service certification

**Lieu(x) de certification :**

OPCA Fafih - service certification

3 rue de la ville l'Evêque - 75008 Paris

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

A ce jour, 9 organismes sont accrédités par la CPNE/IH pour dispenser la formation :

**IRFA NORMANDIE-MAINE**-14200 Hérouville St Clair

**FIM GRANVILLE**-50401 GRANVILLE

**CFA CMA 29**-29000 QUIMPER

**Lycée René Laënnec - GRETA de Bretagne Occidentale**-29120 PONT L'ABBE

**CLPS-FORMATT NORD FINISTERE**-29223 BREST

**AFPA de Rennes**-35069 RENNES

**ECOLE HOTELIERE de Vannes CCIM**-56038 VANNES

**CATALYSE - SEMEAC**-65600 SEMEAC

**SARL COFHER ST HILAIRE DE RIEZ**-85270 ST HILAIRE DE RIEZ

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** [Crépier](#)