

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28133**

Intitulé

Crêpier(e)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Lycée Chaptal - Greta des Côtes d'Armor

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

Chef d'établissement

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 peut intervenir en fabrication de crêpes, en service en salle, en vente à emporter, en organisation de l'entreprise. Le Crêpier exerce des activités dans les domaines suivants : - 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

Le (la) titulaire est capable de maîtriser : - Des techniques de réalisation des pâtes au blé noir et froment - Des méthodes de réalisation d'une recette salée et sucrée

- De la gestion d'un poste de travail et de la liaison avec la salle - Des techniques de cuisson - Des règles de service et d'accueil des clients en crêperie - Des règles d'hygiène et de sécurité - Des règles de conversion et les techniques de gestion des stocks, les calculs de coûts - La capacité à appréhender l'environnement professionnel - La mise en oeuvre les produits utilisés

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

Restauration et alimentation

Crêpier-e

Employé-e de crêperie

Serveur-se en crêperie

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification est accessible après une formation ou par la validation des acquis de l'expérience

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28133 - Fabrication des pâtes et tournage	Compétences attestées : <input type="checkbox"/> Appréhender son environnement de travail en ce qui concerne les matériels, équipements, règles de conservation, vocabulaire culinaire, organisations de travail <input type="checkbox"/> Commander, choisir, identifier les quantités de produits nécessaires à la préparation <input type="checkbox"/> Appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et du poste de travail Modalités d'évaluation : <input type="checkbox"/> QCM Hygiène <input type="checkbox"/> Confection des pâtes <input type="checkbox"/> Fabrication en centre de 6 crêpes et 6 galettes (régularité du produit et cuisson) en autonomie sur une bilig dans le temps imparti de 10 min <input type="checkbox"/> Conditionnement des crêpes et galettes

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28133 - Fabrication des garnitures simples et service en salle</p>	<p>Compétences attestées : □ Maîtriser l'expression écrite et orale □ Comprendre et traiter l'information □ Etablir une relation commerciale □ Mettre en oeuvre la fiche technique □ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité lors des activités culinaires et de service □ Utiliser les produits de base de fabrication de pâtes □ Assurer la plonge selon les règles d'hygiène</p> <p>Modalités d'évaluation : □ Réalisation des pliages (chausson, triangle, portefeuille, ...) □ Réalisation d'une garniture simple □ Mise en place d'un service pour 4 personnes □ Réalisation en un quart d'heure d'une crêpe sucrée et d'une salée garnie avec un pliage simple pour chaque personne sur une table de quatre. Epreuve écrite Durée 30 min □ QCM Technologie culinaire - produits laitiers, oeufs, farines, sucres, - vocabulaire culinaire (petit matériel de cuisine et de crêperie) □ QCM Hygiène Evaluation en entreprise Rapport de stage sur les 2 semaines réalisées en entreprise</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28133 - Fabrication des garnitures cuisinées et gestion de la salle</p>	<p>Compétences attestées : □ Rédiger les bons d'approvisionnement ou de commande □ Choisir les produits en fonction de la saisonnalité, Identifier les produits du terroir, □ Appliquer les règles de conservation, □ Organiser son poste de travail, Mettre en oeuvre les fiches techniques de fabrication, Calculer les prix et coûts de revient □ Optimiser et gérer les stocks □ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité □ Gérer le bar et le service des boissons Repérer les dysfonctionnements et les gérer □ S'adapter aux situations imprévues</p> <p>Modalités d'évaluation : □ Contrôle sur les garnitures Contrôle en centre □ En 10 minutes, sur 2 biligs confection en autonomie de 2 garnitures cuisinées (salée et sucrée) tirées au sort parmi les 5 recettes salées et 6 recettes sucrées du référentiel Contrôle en centre sur le service □ 1 service minimum □ Evaluation finale : chaque stagiaire effectue le service de plusieurs tables au restaurant d'application Epreuve écrite Durée : 1heure □ Calculs commerciaux □ QCM Hygiène et technologie Rapport de stage Contrôle lors des stages en entreprise (3 semaines) : Le contexte est celui du laboratoire et de la salle : les modalités et critères sont les mêmes que lors des contrôles en centre; l'évaluation se fait par le tuteur en situation de travail Un échange a lieu entre le formateur et le tuteur lors des visites en entreprise</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28133 - Fabrication des garnitures élaborées de type gastronomique</p>	<p>Compétences attestées : □ Appliquer les fiches techniques de fabrication □ Appliquer les règles de mathématiques nécessaires au bon fonctionnement de l'activité : calculs de tarifs, additions, coût de revient d'une recette □ Gérer les stocks □ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Modalités d'évaluation : □ Contrôle sur les garnitures Contrôle en centre □ A partir d'une fiche technique, réalisation d'une recette élaborée salée et une sucrée (tirées au sort) Présentation de la création de leur carte avec les explications des tarifs appliqués Epreuve écrite □ Durée 1h00 □ QCM Technologie culinaire (produits nécessaires à l'élaboration des garnitures : légumes, fruits, poissons, épices aromates...) □ QCM Hygiène méthode HACCP, plan de nettoyage et sécurité alimentaire</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 28133 - Fabrication des produits dérivés	<p>Compétences attestées : □ Appliquer les fiches techniques de fabrication □ Rechercher des informations et de la documentation □ Optimiser et gérer les stocks □ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité □ Adapter son expression au comportement du client □ Acquérir les expressions, le lexique et les mécanismes de l'anglais de l'accueil en situation professionnelle et commerciale □ Présenter les différents mets du buffet en anglais □ Comprendre, émettre, transmettre et répondre à des demandes et informations □ Appréhender les notions juridiques de bases</p> <p>Modalités d'évaluation : Tournage de 6 crêpes et 6 galettes pour répondre aux besoins de la vente à emporter ou en vue de la préparation d'un buffet □ Confection de deux mignardises salées et sucrées Epreuve écrite Durée 1h30 Législation Environnement éco et juridique Dossier en lien avec la crêperie □ Réaliser un dossier écrit □ Réaliser un exposé oral à partir du dossier en lien avec la crêperie Evaluation de la langue anglaise □ Test vocabulaire écrit (30mn)</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

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		1 employeur, 1 salarié et deux personnes de l'organisme certificateur
En contrat de professionnalisation	X		1 employeur, 1 salarié et deux personnes de l'organisme certificateur
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		Un-e professionnel-le Un-e formateur-riche

	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 07 avril 2017 publié au Journal Officiel du 21 avril 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau V, sous l'intitulé "Crépier(e)" avec effet au 14 avril 2017, jusqu'au 21 avril 2021.

Arrêté du 5 avril 2012 publié au Journal Officiel du 14 avril 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Crépier" avec effet au 24 octobre 2011 jusqu'au 14 avril 2017.

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.

Arrêté du 06 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 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 26 mars 1998 publié au Journal Officiel du 18 avril 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Une quarantaine de titres sont délivrés chaque année

<http://gref-bretagne.fr>

Autres sources d'information :

[Greta des Côtes d'Armor](#)

[Greta de Bretagne](#)

[CLPS](#)

Lieu(x) de certification :

Lycée Chaptal - Greta des Côtes d'Armor : Bretagne - Côtes-d'Armor (22) [Saint brieuc]

Greta des Côtes d'Armor- Lycée Chaptal

19 bis Boulevard Lamartine - 22000 Saint-Brieuc

02 96 61 48 54

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

* Greta des Côtes d'Armor - 19 bis Boulevard Lamartine - 22000 Saint-Brieuc

* Greta Bretagne Occidentale - Lycée Thépot - 5 rue Ile de Bréhat - BP 81414 - 29104 Quimper Cedex

* Greta Bretagne Sud -Lycée Colbert - 117 Boulevard Léon Blum - 6101 Lorient Cedex

* CLPS L'enjeu Compétences - 4 rue Ferdinand de Lesseps - BP 42317 - 29223 Brest Cedex 2

* Les galetes du monde - 12 avenue du Général de Gaulle - 94550 Chevilly Larue

* Les galetes du monde - 9 rue Etienne Cassard - 44690 La Haye Foassière

* Centre AFPA - 6 avenue du Haut Sancé - 35069 Rennes

Historique de la certification :

Le titre existe depuis 1998, date à laquelle il s'est substitué au Module Régional de Crêperie

Certification précédente : [Crêpier](#)