

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1481**

Intitulé

Crêpier (CTM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

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

Président de l'APCM, Président

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 est chargé de préparer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les plats de la carte d'une crêperie : les crêpes et galettes classiques et innovantes, les salades et garnitures d'accompagnement ainsi que les desserts (crêpes sucrées, île flottante, far breton, etc.)

Il est également à même de préparer des plats cuisinés classiques (filet de poisson au beurre blanc, ris de veau à la crème et aux champignons, etc.).

Il fabrique les différentes pâtes (pâte de sarrasin, pâte de froment), les garnitures salées cuisinées et les garnitures de base salées et sucrées. Il cuit les crêpes et les galettes, qu'il garnit de l'accompagnement demandé.

Il assure également l'élaboration des autres plats et desserts figurant sur la carte. A la fin du service, il nettoie le matériel utilisé et les plaques chauffantes.

Selon la taille et la structure de l'entreprise, il peut être associé au service à table (ou à la livraison), aux opérations de vente et à la facturation.

Les titulaires de la certification sont capables :

- de préparer les pâtes de froment, de blé noir, de céréales et des produits dérivés (blinis, galette de riz, pita,...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- de fabriquer les supports (crêpes, galettes et dérivés),
- de préparer les garnitures (salées et sucrées),
- d'assembler les garnitures et les supports,
- de réaliser des plats cuisinés et desserts classiques,
- de rationaliser leur production,
- d'effectuer les opérations garantissant l'hygiène des denrées et des locaux,
- de participer à la mise en marché des produits de la crêperie : réaliser les mises en place avant le service, participer au service en salle et/ou livraisons, procéder à l'encaissement, gérer toute situation conflictuelle avec la clientèle.

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

Crêperie, restauration, alimentation.

Crêpier

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 est accessible après une formation conduisant à la délivrance du titre ou après une expérience par la validation des acquis de l'expérience.

A/ Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen terminal qui intègre du contrôle continu et une série d'épreuves terminales.

- une évaluation des acquis professionnels en entreprise
- une épreuve de pratique professionnelle portant sur la réalisation de recettes (pâtes et garnitures) à partir de fiches techniques, et sur le service en salle
- une étude de cas validant les compétences transversales et transférables appliquées à l'activité de crêpier (technologie professionnelle, communication professionnelle, gestion de base, organisation du travail et anglais technique)
- présentation orale d'un dossier technique

La certification crêpier (CTM) est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

B/ Par la validation des acquis de l'expérience

La délivrance repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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	<p>Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.</p> <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers, - le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant, - l'Inspecteur d'Académie ou un conseiller de l'enseignement technologique, - un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au Certificat technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, - le ou les présidents des jurys particuliers. <p>Le jury particulier est présidé par un maître artisan ou son représentant désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat.</p> <p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des formateurs chargés de la préparation au certificat technique des métiers, - Des maîtres artisans choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier, - Des salariés de la profession, titulaires du Certificat technique des métiers ou du Brevet de maîtrise, choisis sur les listes présentées par les organisations professionnelles du métier, - Un conseiller de l'enseignement technologique.
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X

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 11 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, au niveau V, sous l'intitulé " crêpier" avec effet au 9 décembre 2017 jusqu'au 18 décembre 2022.

Arrêté du 27 novembre 2012 publié au Journal Officiel du 9 décembre 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Crêpier (CTM)" avec effet au 24 octobre 2011, jusqu'au 9 décembre 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 6 août 2002 publié au Journal Officiel du 20 août 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : Liste des sites labellisés arrêtée au 13 mai 2002

Arrêté du 6 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : Titre anciennement délivré par la Chambre des métiers des Côtes d'Armor

Arrêté du 26 mars 1998 publié au Journal Officiel du 18 avril 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'crêpier'. Titre délivré par la CHAMBRE DES METIERS DES COTES D'ARMOR.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

Environ 8 titulaires par an

Autres sources d'information :

<http://www.artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat

12 avenue Marceau

75008 Paris

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

Chambre de métiers des Côtes d'Armor /Dinan

Historique de la certification :

Ancien libellé de la certification : - 'Crêpier' (Arrêté du 26 mars 1998 publié au Journal Officiel du 18 avril 1998), titre délivré par la CHAMBRE DES METIERS DES COTES D'ARMOR.