

FIM,
Accélérateur
de réussite.

CQP CRÊPIER

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les techniques nécessaires à la fabrication de galettes et crêpes
- Connaître les différentes pâtes
- Maîtriser la démarche HAACP et les normes du paquet Hygiène
- Réaliser les préparations préliminaires à l'élaboration de crêpes et galettes
- Réaliser les différentes garnitures des crêpes et galettes
- Connaître les différents pliages et décorations de galettes et crêpes
- Réaliser seul l'envoi de crêpes et galettes lors d'un service de restauration



MÉTIER VISÉS

- Crêpier



VALIDATION

CQP Crêpier.

Un CQP est un Certificat de Qualification Professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Ce CQP est possible sans diplôme
- Tout public / minimum 16 ans
- Pas de prérequis
- Sélection : sur dossier et/ou entretien
- Inscription : de janvier à décembre

Pour postuler à ce CQP Crêpier vous devez aimer la cuisine, être énergique et résistant au stress, aimer travailler en équipe, et travailler rapidement.



CAMPUS

GRANVILLE



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Contrôle continu (en entreprise)
- Épreuves finales



PROGRAMME

TECHNOLOGIE

- Identifier les différentes pâtes à galettes et à crêpes
- Identifier les différents produits à utiliser
- Elaborer une carte de mets et de boissons

TRAVAUX PRATIQUES

- Réaliser les différentes pâtes à galettes et à crêpes
- Acquérir la technique au tournage des crêpes et galettes
- Fabriquer les bases pour les garnitures salées
- Fabriquer les bases pour les garnitures sucrées
- Réaliser des flambages

HYGIÈNE

- Maîtriser les risques d'intoxication
- Mettre en place une méthode HACCP

Communication

- Accueillir un client dans une crêperie
- Prendre une commande
- Inciter à la vente

ANGLAIS

- Accueillir un client
- Prendre une commande

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation sera de 6 à 24 mois en entrées/sorties permanentes, parcours individualisé.
- Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle
- Demandeurs d'emploi : 231 h en centre de formation et 210 h en entreprise
- Coursus en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- (Ex CIF) salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis et de l'Expérience-VAE
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 euros de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 à 15 euros de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- VAE : Frais de dossier de 40 euros + frais d'accompagnement de 700 euros+ frais d'inscription de 200 euros par bloc-unité
- CPF formations longues : 10 euros de l'heure
- PRO-A : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Plan de formation Entreprise : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Epreuves de rattrapage : 100 euros par bloc-unité