

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14423**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Crêpier

Nouvel intitulé : Crêpier(e)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Lycée Chaptal - Greta des Côtes d'Armor

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

Directeur du Greta du Tregor, 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 exerce les activités suivantes :

- En fabrication : préparation et cuisson des différentes pâtes à galettes et à crêpes.
- En laboratoire : préparation des différentes garnitures en 'salé' et 'sucré', des produits dérivés(gâteaux, réductions..)
- En service : accueil, conseil et service à l'assiette.

Capacités ou compétences attestées :

Le-la Crêpièr-e doit être capable de:

- appliquer avec maîtrise les techniques de réalisation des pâtes au blé noir et froment
- appliquer avec maîtrise les méthodes de réalisation d'une recette salée ou sucrée
- appliquer avec maîtrise les techniques de cuisson
- appliquer avec maîtrise les règles de service et d'accueil des clients
- appliquer avec maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité
- appliquer avec maîtrise les règles de conversion et les techniques de gestion des stocks

De ce fait, il-elle peut travailler de façon autonome avec une vitesse d'exécution certaine, développer de la créativité tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la restauration, assurer la mise en marché des produits fabriqués, appréhender son environnement professionnel

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

Le/la crêpier-e travaille dans la restauration et le plus souvent dans les crêperies artisanales, dans l'alimentation. Il peut s'agir d'une crêperie sédentaire, ambulante, d'une activité de traiteur, de vente à emporter, de tournage sur manège.

Types d'emploi accessibles : crêpier-e, employé-e de crêperie, serveur-euse en crêperie

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1604 : Fabrication de crêpes ou pizzas

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1801 : Café, bar brasserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification comporte quatre composantes :

1 - Composante de fabrication :

- * réalisation et cuisson de pâtes de blé noir et de froment (mises en situation)
- * gestion du travail en liaison avec la salle (mise en situation réelle)
- * gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

2 - Composante de fabrication en laboratoire :

- * réalisation d'une recette 'salée' ou 'sucrée' de la préparation à la cuisson (mises en situation)
- * gestion du travail en liaison avec la salle pour la présentation quasi-simultanée des assiettes (mise en situation réelle)
- * gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

3 - Composante de service :

- * mise en place de la salle, dressage, nappage, accueil des clients (mises en situation fictives et réelles)
- * connaissance des cartes et des mets (épreuve écrite)
- * gestion de son poste de travail : hygiène (contrôle continu et mise en situation réelle)

4 - Composante transversale :

- * rédaction d'un memento en communication sur le thème de la crêperie
- * législation (épreuve écrite)
- * mathématiques appliquées : conversions pour l'élaboration des recettes, gestion des stocks (épreuve écrite et mise en situation réelle)

Le candidat devra valider les 5 blocs décrits ci-dessous pour obtenir la certification de Crêpier.

Chaque bloc validé fera l'objet de la délivrance d'un certificat portant le nom du bloc

Bloc de compétence :

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|--|---|
| Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 14423 - Fabrication des pâtes et tournage | <p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Préparer le travail sur le poste et réaliser la mise en place du poste• Vérifier le bon fonctionnement des appareils et les denrées nécessaires• Réalisation des pâtes (froment et blé noir) :• Conditionnement/conservation• Confectionner les crêpes et/ou galettes de froment et de blé noir <p>Mettre en chauffe et régler les biligs gaz ou électriques Apprécier la puissance de chauffe des biligs Gérer le culottage, l'entretien, le graissage des plaques Tourner les crêpes ou/et galettes salées et sucrées à emporter</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Confection d'une pâte de blé noir et de froment• Tournage dans un temps donné pour répondre aux besoins de la préparation d'un service en salle |
| Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 14423 - Fabrication des garnitures simples et service en salle | <p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Réaliser les crêpes et /ou galettes salées et sucrées simples, avec garniture consistante, fluide, et plusieurs natures de garnitures• Adapter les techniques de pliage en dégustation et selon les garnitures• Nettoyer le poste de travail, les locaux et les équipements• Mettre en place la salle en fonction de l'activité attendue (mobilier-couvert-nappage..)• Gérer les réservations• Accueillir le client et le prendre en charge• Présenter la carte, expliquer conseiller• Assurer le service en respectant la chronologie d'arrivée des clients : prendre les commandes et annoncer les bons• Réaliser un service conformément aux règles d'usage en crêperie <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Réalisation des pliages (carré, chausson, triangle, portefeuille, hexagone...)• Réalisation d'une garniture simple• Mise en place d'un service pour 6 personnes <p>Contrôles sur table</p> <p>Durée 1h30</p> <ul style="list-style-type: none">• Technologie culinaire- produits laitiers, œufs, farines, sucres,- vocabulaire culinaire• Hygiène générale• Calculs professionnels |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|--|---|
| <p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 14423 - Fabrication des garnitures cuisinées et gestion de la salle</p> | <p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place les garnitures cuisinées: découpage, tranchage, déconditionnement, et autres opérations nécessaires à la production • Mettre les denrées en cuisson et effectuer un contrôle régulier • Gérer la cuisson des produits rôtis sur plaque (charcuterie, fromage...) • Maintenir au froid ou à température les denrées qui ne sont pas utilisées dès le lancement de la production • Dresser des assiettes, mise en valeur du produit • Réaliser les crêpes et /ou galettes salées et sucrées cuisinées avec garniture consistante, fluide, et plusieurs natures de garnitures • Nettoyer son poste de travail et le matériel selon des protocoles de nettoyage • Contrôler la température et la traçabilité des produits • Contrôler les marchandises à réception • Réaliser des recettes simples en crêperie : application sur 5 recettes salées et 6 recettes sucrées imposées • Réaliser un service et assurer la liaison avec la salle • Repérer les dysfonctionnements et les gérer • Effectuer le paiement et l'encaissement • Réaliser les factures • Nettoyer l'espace et le matériel utilisé • Entretenir les locaux réservés à la clientèle en respectant les normes d'hygiène et de sécurité et les règles d'hygiène personnelle <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Contrôle en centre sur les garnitures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confection d'une garniture cuisinée • Réalisation des taillages • Tournage synchronisé sur 2 biligs <p>Contrôle en centre sur le service</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 services minimum • Evaluation finale : chaque stagiaire effectue le service de plusieurs tables <p>Contrôle lors des stages en entreprise :</p> <p>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</p> <p>Un échange a lieu entre le formateur et le tuteur lors des visites en entreprise</p> |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|---|
| <p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 14423 - Fabrication des garnitures élaborées de type gastronomique</p> | <p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fabriquer les garnitures élaborées : - Réaliser les taillages, découpes, et autres opérations de base préalables à la mise en cuisson - Mettre les denrées en cuisson et effectuer un contrôle régulier - Gérer la cuisson des produits rôtis sur plaque (charcuterie, fromage...) - Réaliser des confitures et des conserves • Maintenir au froid ou à température les denrées qui ne sont pas utilisées dès le lancement de la production • Réaliser des recettes élaborées en crêperie : - recettes élaborées : application sur 5 recettes salées et 6 recettes sucrées imposées • Dresser des assiettes, mise en valeur du produit : séchage de crêpes et de galettes et décors (caramel, nougatine, chocolat, sucre....) • Contrôler la température et la traçabilité des produits • Nettoyer son poste de travail et le matériel selon des protocoles de nettoyage • Créer une carte et calculer les coûts de revient <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Contrôle en centre sur les garnitures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confection d'une garniture élaborée • Réalisation d'une recette salée et une sucrée (tirées au sort) dans un temps donné pour garantir un niveau d'évaluation répondant à des critères de complexité de recettes à évaluer : <p>Contrôles sur table</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durée 1h30 • Technologie culinaire <p>produits nécessaires à l'élaboration des garnitures : légumes, fruits, poissons, épices aromates...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène <p>méthode HACCP, plan de nettoyage et sécurité alimentaire</p> |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|---|
| Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 14423 - Fabrication des produits dérivés | <p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborer les produits dérivés : réductions, gâteaux... • Réaliser un buffet : réductions salées et sucrées à base de crêpes et de galettes, de pâtisseries à base de blé noir • Confectionner des galettes du monde (Pancakes, blinis, crumpets, naans...) • Dresser un buffet • Savoir tourner et plier les galettes et crêpes pour la vente à emporter • Refroidir et conditionner le produit pour la vente à emporter • Accueillir un client étranger, expliciter une recette ou une carte en langue anglaise (option) • Nettoyer son poste de travail et le matériel selon des protocoles de nettoyage • Contrôler la température et la traçabilité des produits • Respecter et contrôler les températures en liaison froide et chaude • Réalisation d'un dossier à thèmes : <p>Produits liés à la crêperie Projet professionnel Création d'entreprise</p> <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tournage dans un temps donné 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 en un temps donné <p>Contrôles sur table</p> <p>Durée 1h30</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Législation <p>Environnement éco et juridique Dossier en lien avec la crêperie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un dossier écrit • Réaliser un exposé oral à partir du dossier • Thèmes <ul style="list-style-type: none"> - Histoire de la crêpe - Produits spécifiques - Projets d'installation - Rapport de stage |

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 | |
| Après un parcours de formation continue | X | professionnels et responsables des centres de formation |
| En contrat de professionnalisation | X | Idem |
| Par candidature individuelle | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2007 | X | 2 membres dont un professionnel et un formateur |

| | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | | X |
| Accessible en Polynésie Française | | 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 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 "Crêpier" 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 :**

Environ 65 bénéficiaires par an

Autres sources d'information :

Greta des Côtes d'Armor

Autres sites cités ci-après

<http://www.gref-bretagne.com>

<http://www.ac-rennes.fr>

<http://www.gretacotesarmor.fr>

Lieu(x) de certification :

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

GRETA des Côtes d'Armor

rue des Cordiers

22300 Lannion

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

Greta des Côtes d'Armor, Lannion,

Greta du Golfe, Vannes

CLPS, Brest

Greta Quimper-Cornouailles, Quimper

Ecole les galettes du monde Paris

12 avenue Général De Gaulle

94550 Chevilly Larue

Ecole les galettes du Monde

9 rue Etienne Cassard

44690 LA HAIE FOUASSIERE

Historique de la certification :

Le titre de CREPIER s'est substitué en 1998 au Module Régional de Crêperie

Certification précédente : Crêpier

Certification suivante : Crêpier(e)