

CRÊPIER(ÈRE)



Secteur :

➤ **Hôtels, cafés, restaurants**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Le travail manuel



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

Certifications (CQP ou TFP)

C'est LE spécialiste des crêpes ! De la préparation de la pâte jusqu'à l'assemblage des ingrédients et la cuisson, il **maîtrise aussi bien les galettes que les crêpes et sait réaliser des recettes sucrées ou salées**. Son rôle implique également de s'occuper de l'approvisionnement des stocks et de la distribution des plats. Responsable de son poste de travail, il en assure le nettoyage et l'entretien à chaque service.

Les activités principales



- ✓ Maîtrise des techniques de préparation et de cuisson des crêpes
- ✓ Connaissance des recettes et des variations de crêpes
- ✓ Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- ✓ Organisation et gestion du temps

Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, brasseries...)

Les qualités requises



- ✓ Organisation

- ✓ Relation client
- ✓ Sens de la communication
- ✓ Esprit d'équipe

Les formations possibles



Niveau CAP

- ✓ [CAP cuisine](#)

Niveau bac

- ✓ [Bac pro cuisine](#)

Certifications

- ✓ [Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine](#)
- ✓ [CQP Crêpier](#)

Les possibilités d'évolution



- ✓ Cuisinier
- ✓ [Chef\(fe\) de partie](#)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

