



<https://shorturl.at/I8C97>

Crêpier restaurateur Crêpière restauratrice

Ce qui me plaît
Le contact, créer de
nouvelles garnitures



Les tâches et conditions de travail

Le métier de crêpier consiste à

- préparer la pâte à crêpes salées et/ou sucrées et la cuire
- cuisiner les garnitures
- servir en salle
- gérer les stocks.
- nettoyer le matériel utilisé et les galettières.

Qualités requises

Pour exercer ce métier,

- il faut être organisé dans son travail, créatif
- il faut s'adapter à la fréquentation

Formation

En France

CQP Crêpier (Certificat de Qualification Professionnelle) :

4 semaines de formation et 2 semaines en entreprise

CTM crêpier (diplôme proposé par le CFA de la chambre des métiers et de l'artisanat Bretagne à Dinan)

Se reconvertir : formation adulte de 15 jours.

École des chefs – 109 route de la Pointe
lieu-dit Moustierlin, 29170 Fouesnant.

Lieux de stage

Crêperie TY-ANN chez Roger –
17 Grande Rue – 22800 Quintin - France

Crêperie des fées
4bis La Gare - 22940 Plaintel - France