RIASEC : R

G1612
CRÊPIER / CRÊPIÈRE

Autres emplois décrits

- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes

Définition

Le crêpier est un spécialiste de la préparation et de la cuisson des crêpes et galettes, sucrées et salées.

- Prépare la pâte, cuit les crêpes et galettes en les garnissant selon les recettes traditionnelles ou les demandes des clients
- Veille à la qualité des produits et à la satisfaction des clients
- Assure la vente des crêpes au comptoir ou en service à table
- Gère les stocks de matières premières et les commandes fournisseurs
- Entretient son poste de travail et respecte les normes d'hygiène
- Peut proposer des innovations en termes de recettes ou de présentation des crêpes

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP en restauration ou le certificat de qualification professionnelle spécifique (CQP Crêpier).

Certifications et diplômes :

- CQP crêpier
- Crêpier

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Confectionner des crêpes
- Réaliser une garniture alimentaire
- Elaborer de nouvelles recettes et saveurs en testant différentes combinaisons d'ingrédients
- Préparer des crêpes selon les commandes
- Assurer la maintenance préventive de premier niveau des équipements
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Contrôler la qualité des ingrédients avant usage
- Organiser le traitement des commandes
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des ustensiles de cuisine
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Etaler une pâte à crêpe
- Préparer des plats à base de produits locaux
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Surveiller la propreté et l'hygiène des espaces de restauration
- Organiser son espace et son poste de travail
- Définir des besoins en approvisionnement

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Vendre une prestation ou un produit
- Surveiller et ajuster les prix en fonction de la concurrence et de la demande
- Concevoir des stratégies de fidélisation de la clientèle
- Analyser les retours clients pour améliorer les produits ou services
- Etablir des partenariats avec des producteurs locaux

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Gérer les urgences et les imprévus en cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Procéder à l'encaissement
- Appliquer les écogestes dans sa pratique — Transition écologique
- Recycler et valoriser des déchets ou produits — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Encadrer et coordonner une équipe
- Former les nouveaux employés sur les techniques de préparation des crêpes

Savoir-être professionnels

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de tournage de pâte à crêpe
- Techniques de pliage de crêpe
- Gestion des déchets — Transition écologique
- Optimisation de l'espace de travail en cuisine
- Techniques de gestion du stress en cuisine

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- **Types de pâtes à crêpe**
- **Caractéristiques des farines levure, additifs**
- Utilisation d'équipements de cuisine professionnels
- Utilisation de crêpière

Normes et procédés

- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine
- Respect des réglementations locales en restauration

Domaines d'expertise

- Accueil et service client en restauration
- Sensibilisation aux allergies alimentaires

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Exposition à de hautes températures

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Contrat travail saisonnier
- Intérim
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration rapide
- Hôtellerie / Restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail