

Crêpier

Des crêpes pour tous les goûts

Le crêpier est le spécialiste des crêpes qu'il prépare, assemble et cuit. De la préparation de la pâte jusqu'à l'assemblage des ingrédients, le crêpier est aussi chargé de l'approvisionnement des stocks et/ou la distribution des plats. Salées ou sucrées, au sarrasin ou au froment, les crêpes et les galettes n'ont plus de secrets pour lui !

Les activités principales

- * Approvisionnement des ingrédients
- * Mise en place du poste de fabrication
- * Réalisation des crêpes
- * Relation client et distribution des commandes
- * Nettoyage et remise en état de son poste



Les qualités requises

- * Organisation
- * Relation client
- * Sens de la communication
- * Esprit d'équipe



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Gwenaëlle

Mon métier en 3 mots ?

Préparation, créativité et partage!

Après avoir obtenu mon Certificat de qualification professionnelle Crêpier, j'ai été embauchée dans une crêperie. Ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est la possibilité de laisser libre cours à ma créativité. J'aime jouer avec les saveurs locales et exotiques, avec les garnitures et la pâte. La satisfaction de mes clients est ma priorité absolue. C'est un métier qui demande de l'engagement, de la passion et une attention minutieuse aux détails. J'aspire à ouvrir d'ici deux ans mon propre établissement.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Crêpier, demain je peux devenir :

Cuisinier

Chef
de partie



Les formations possibles

- * Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine
- * CQP Crêpier

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 