

Autres dénominations : Préparateur-vendeur de crêpes / Préparatrice-vendeuse de crêpes

Présentation du métier

Le crêpier / La crêpière est un(e) spécialiste de la restauration qui s'occupe généralement de faire des crêpes salées et sucrées. Il / Elle est également chargé(e) de réaliser d'autres plats et desserts sur la carte du restaurant auquel il / elle travaille.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec une formation de pizzaïolo, de crêpier ou un CAP cuisine.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sans diplôme particulier.

Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Élaborer des nouvelles recettes
- Entretien, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Gérer les stocks
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Organiser le traitement des commandes
- Préparer des beignets, gaufres ou churros
- Préparer des salades
- Préparer des sandwiches
- Procéder à l'encaissement
- Techniques de comptage
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine
- Utiliser des plaques de cuisson

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de réactivité
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- S'adapter aux changements
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Prendre des initiatives et être force de propositions
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas](#).