

# Cuisine Crêperie

## CFA de Dinan-Aucaleuc

« *La vraie reconnaissance, c'est celle du client* »

Philippe, cuisinier

Concocter les menus, mitonner des petits plats... le (la) cuisinier(ère) regorge d'un savoir-faire associé à un sens certain de la créativité. Il faut aussi faire preuve de rigueur, de respect de l'hygiène et de vivacité. Alors, à vos pianos !

« *Passionnée par les recettes du terroir, j'en ai fait mon métier* »

Julie, crêpière

Roi des fêtes mais aussi des repas plus traditionnels, le (la) crêpier(e) a un secret : celui de l'élaboration des pâtes qu'il (elle) réalise tantôt avec de la farine de froment, tantôt avec de la farine de sarrasin.

## CAP cuisine

Techniques professionnelles : travaux pratiques de confection des plats et des desserts.

Technologie appliquée : manipulations, compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux techniques professionnelles.

Technologie professionnelle : étude des produits et de leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, AOC), les personnels, les arts de la table, etc.

Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Le CAP conduit directement à la vie active. Cependant il est possible d'envisager une poursuite d'études afin de se spécialiser :

BP Cuisine, MC Traiteur, MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Sommellerie, bac pro Restauration.

Ce diplôme se prépare en contrôle en cours de formation (C.C.F.) : évaluations tout au long de l'année au C.F.A. et en entreprise qui comptent pour le résultat final.

## CTM crêpier

La profession possède son diplôme depuis 1998 : le certificat technique des métiers, diplôme homologué niveau V (niveau CAP).

Un programme de formation innovant,

Un laboratoire pédagogique moderne,

Un restaurant d'application,

Un savoir-faire culinaire, Une polyvalence équilibrée : production et service en salle.



**Préparez votre avenir avec le CFA de Dinan-Aucaleuc**

# Cuisine Crêperie

## DÉBOUCHÉS

Le (la) titulaire du CAP cuisine exerce la fonction de commis cuisinier(ière) dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité.

Dans les crêperies artisanales (7 000 en France dont 2 500 en Bretagne), les crêperies vente à emporter et les crêperies industrielles.

## EMBAUCHES :

**cuisine : 20 000 emplois/an**  
10000 en restaurants et 10000 en collectivités

Source Ouest France / spécial avenir 2009

**crêperie : 1 150 emplois/an en France**  
surtout à la saison estivale

Source Ouest France 2006

### CUISINE

Possibilité de préparer :

- BAC PRO restauration (2 ans)
- MC cuisinier(e) en desserts de restaurant (1 an)
- CAP restaurant (1 an)
- CTM crêpier (1 an)

### CRÊPERIE

Possibilité de préparer :

- CAP restaurant (1 an)
- CAP cuisine (2 ans)

Niveau V

CAP  
Cuisine \* 2 ans

CTM  
Crêpier 2 ans

SORTIE COLLÈGE

\* Le CAP cuisine se prépare en CCF, contrôle en cours de formation.

Contact Formation Cuisine : Séverine CROCHETET  
Tél. 02 96 39 60 34 - Fax 02 96 85 25 91  
cad@cma-22-dinan.fr

Contact Formation Crêperie : Françoise DEBIEVE  
Tél. 02 96 39 03 38 - Fax 02 96 85 25 91  
f.debieve@cercap.org

CFA-Chambre de Métiers et de l'Artisanat  
La Croix Fresche Blanc - AUCALEUC  
BP 43155 - 22103 DINAN cedex

