

Appellations

- | | |
|--|---|
| ☐ Crêpier / Crêpière | ☐ Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches |
| ☐ Pizzaiolo / Pizzaiola | ☐ Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de pizzas |
| ☐ Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes | |

Définition

Prépare, assemble et cuit des produits culinaires spécifiques (pizzas, crêpes, ...) selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
Peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec une formation de pizzaiolo, de crêpier ou un CAP cuisine.
Il est également accessible avec une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sans diplôme particulier.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pizzerias, crêperies, restaurants traditionnels, structures ambulantes (cabane à crêpes, kiosque à pizzas, ...) en contact avec les clients.
Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »).
Le port d'une tenue professionnelle (tablier, chaussures de sécurité, ...) est requis.
La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est requise.

Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Mélanger des produits et ingrédients culinaires	R	☐ Techniques de tournage de pâte à crêpe
☐ Conduire une fermentation	R	☐ Procédures de conditionnement
☐ Réserver une pâte	R	☐ Techniques de pliage de crêpe
☐ Cuire une pizza au four	R	☐ Types de pâtes à crêpe
☐ Former une pâte à pizza	R	☐ Modes de cuisson des aliments
☐ Réaliser une garniture alimentaire	R	☐ Techniques de mise en forme des disques de pizzas
☐ Étaler une pâte à crêpe	R	☐ Types de pétrissage de la pâte
☐ Conditionner un produit	R	☐ Techniques de panification/fermentation

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Entretenir des équipements ☐ Entretenir un outil ou matériel ☐ Entretenir un poste de travail	R R R	☐ Modes de conservation des produits alimentaires ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Fiches techniques de cuisine ☐ Utilisation de plaques de cuisson ☐ Utilisation de four à bois ☐ Utilisation d'équipements, matériels et outillages de cuisine ☐ Types de pâtes à pizza

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Préparer des beignets, gaufres ou churros ☐ Préparer des desserts ☐ Préparer des pâtes fraîches ☐ Préparer des salades ☐ Préparer des sandwiches	R R R R R	
☐ Livrer une commande	R	☐ Conduite d'un véhicule deux roues motorisé
☐ Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)	Ec	
☐ Encaisser le montant d'une vente	C	☐ Procédures d'encaissement ☐ Techniques de comptage
☐ Élaborer des nouvelles recettes	R	
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	C C	☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative
☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Suivre l'état des stocks ☐ Préparer les commandes	C C Cr	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
☐ Ranger une réserve ☐ Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)	R C

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Cabane à crêpes ☐ Crêperie ☐ Kiosque à pizzas ☐ Pizzeria ☐ Restaurant traditionnel		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ☐ Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie ☐ Aide-boulangier / Aide-boulangère
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ☐ Toutes les appellations	G1603 - Personnel polyvalent en restauration ☐ Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ☐ Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ☐ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ■ Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine ■ Toutes les appellations