

### ❖ Appellations

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Crêpier / Crêpière   | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes |
| <input type="checkbox"/> Pizzaiolo / Pizzaiola  | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de pizzas |
| <input type="checkbox"/> Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches |  |

### ❖ 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
<input type="checkbox"/> Mélanger des produits et ingrédients culinaires	R	<input type="checkbox"/> Techniques de tournage de pâte à crêpe
<input type="checkbox"/> Conduire une fermentation	R	<input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement
<input type="checkbox"/> Réserver une pâte	R	<input type="checkbox"/> Techniques de pliage de crêpe
<input type="checkbox"/> Cuire une pizza au four	R	<input type="checkbox"/> Types de pâtes à crêpe
<input type="checkbox"/> Former une pâte à pizza	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments
<input type="checkbox"/> Réaliser une garniture alimentaire	R	<input type="checkbox"/> Techniques de mise en forme des disques de pizzas
<input type="checkbox"/> Étaler une pâte à crêpe	R	<input type="checkbox"/> Types de pétrissage de la pâte
<input type="checkbox"/> Conditionner un produit	R	<input type="checkbox"/> Techniques de panification/fermentation

## ❖ Compétences de base

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

## ❖ Compétences spécifiques

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

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire

Savoirs

Ranger une réserve

R

Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)

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
<p><b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<p><b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<p><b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<p><b>G1602 - Personnel de cuisine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>