

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 |

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

- ☐ Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- ☐ Conduire une fermentation
- ☐ Réserver une pâte
- ☐ Cuire une pizza au four
- ☐ Former une pâte à pizza
- ☐ Réaliser une garniture alimentaire
- ☐ Étaler une pâte à crêpe
- ☐ Conditionner un produit
- ☐ Entretenir un équipement
- ☐ Entretenir un outil ou matériel
- ☐ Entretenir un poste de travail

R
R
R
R
R
R
R
R
R
R
R

Savoirs

- ☐ Techniques de tournage de pâte à crêpe
- ☐ Procédures de conditionnement
- ☐ Techniques de pliage de crêpe
- ☐ Types de pâtes à crêpe
- ☐ Modes de cuisson des aliments
- ☐ Techniques de mise en forme des disques de pizzas
- ☐ Types de pétrissage de la pâte
- ☐ Techniques de panification/fermentation
- ☐ 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

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	<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"/> Elaborer 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
<input type="checkbox"/> Ranger une réserve <input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)	R C	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cabane à crêpes <input type="checkbox"/> Crêperie		

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Kiosque à pizzas <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel		

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Aide-boulangier / Aide-boulangère
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1603 - Personnel polyvalent en restauration <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine <input type="checkbox"/> Toutes les appellations