

**Appellations**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Crêpier / Crêpière    | <input type="checkbox"/> Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes |
| <input type="checkbox"/> Pizzaïolo / Pizzaïola | <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 pizzaïolo, 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 <input type="checkbox"/> Conduire une fermentation <input type="checkbox"/> Réserver une pâte <input type="checkbox"/> Cuire une pizza au four <input type="checkbox"/> Former une pâte à pizza <input type="checkbox"/> Réaliser une garniture alimentaire <input type="checkbox"/> Étaler une pâte à crêpe <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Entretenir un équipement <input type="checkbox"/> Entretenir un outil ou matériel <input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail		<input type="checkbox"/> Techniques de tournage de pâte à crêpe <input type="checkbox"/> Procédures de conditionnement <input type="checkbox"/> Techniques de pliage de crêpe <input type="checkbox"/> Types de pâtes à crêpe <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Techniques de mise en forme des disques de pizzas <input type="checkbox"/> Types de pétrissage de la pâte <input type="checkbox"/> Techniques de panification/fermentation <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

## 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 sandwichs	R R R R R
<input type="checkbox"/> Livrer une commande	R
<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"/> Elaborer des nouvelles recettes	R
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C
<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"/> 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
<b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b> <input type="checkbox"/> Aide-boulanger / Aide-boulangère
<b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

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