

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.

Activités et compétences de base

Activités

- ☐ Mélanger les ingrédients des pâtes à crêpe, à pizza, ... et effectuer le pétrissage/le tournage de la pâte
- ☐ Mettre la pâte/les pâtons au repos et surveiller les étapes de fermentation
- ☐ Mettre en forme la pâte à pizza, réaliser la garniture et procéder à la cuisson au four
- ☐ Etaler la pâte à crêpe sur les plaques de cuisson et effectuer le garnissage, les finitions (pliage, ...)
- ☐ Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...
- ☐ Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

R
R
R
R
R
R

Compétences

- ☐ Types de pâtes à pizza
- ☐ Types de pétrissage de la pâte
- ☐ Techniques de panification/fermentation
- ☐ Techniques de mise en forme des disques de pizzas
- ☐ Modes de cuisson des aliments
- ☐ Types de pâtes à crêpe
- ☐ Techniques de tournage de pâte à crêpe
- ☐ Techniques de pliage de crêpe
- ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ☐ Modes de conservation des produits alimentaires
- ☐ Utilisation de pelle à pizza
- ☐ Utilisation de four à bois

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<input type="checkbox"/> Utilisation de plaques de cuisson <input type="checkbox"/> Lecture de fiches techniques de cuisine

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Préparer des produits culinaires : <input type="checkbox"/> Beignets, gaufres, churros, ... <input type="checkbox"/> Crêpes (salées, sucrées) <input type="checkbox"/> Desserts italiens (glaces, tiramisu, ...) <input type="checkbox"/> Pâtes fraîches (spaghettis, tagliatelles, ...) <input type="checkbox"/> Salades <input type="checkbox"/> Sandwichs (hot dog, panini, ...)	R R R R R R	
<input type="checkbox"/> Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients	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"/> Effectuer les opérations d'encaissement	C	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Comptage
<input type="checkbox"/> Elaborer des recettes de pizzas, de crêpes	R	
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...	R	

Environnements de travail

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