

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

Appellations (Métiers courants)

■ Crêpier / Crêpière

■ Pizzaiolo / Pizzaiola

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

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

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.

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

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

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none">■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire■ Modes de conservation des produits alimentaires■ Utilisation de pelle à pizza■ Utilisation de four à bois■ Utilisation de plaques de cuisson■ Lecture de fiches techniques de cuisine

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Préparer des produits culinaires : <ul style="list-style-type: none">■ Beignets, gaufres, churros, ...■ Crêpes (salées, sucrées)■ Desserts italiens (glaces, tiramisu, ...)■ Pâtes fraîches (spaghettis, tagliatelles, ...)■ Salades■ Sandwichs (hot dog, panini, ...)	
■ Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients	■ Conduite d'un véhicule deux roues motorisé
■ Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)	
■ Effectuer les opérations d'encaissement	<ul style="list-style-type: none">■ Procédures d'encaissement■ Comptage

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Elaborer des recettes de pizzas, de crêpes 	
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> Eléments de base en gestion comptable et administrative
<ul style="list-style-type: none"> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> Règles de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ... 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Cabane à crêpes Crêperie Kiosque à pizzas Pizzeria Restaurant traditionnel 		

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations Toutes les appellations 	<ul style="list-style-type: none"> D1102 - Boulangerie - viennoiserie (Aide-boulangier / Aide-boulangère) G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	<ul style="list-style-type: none"> G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- G1402 - Management d'hôtel-restaurant
- G1602 - Personnel de cuisine