



Livret de suivi individuel en entreprise et en centre

## CQP-IH Crêpier

Candidat \_\_\_\_\_

Nom : .....

Prénom : .....

NIR : .....

Date de début du contrat : .....

Date de fin du contrat : .....

Salarié       Stagiaire

Certificat de qualification professionnelle

## BIENVENUE DANS LE TOURISME, L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LES ACTIVITÉS DE LOISIRS

- C'est un univers où sont présents les métiers les plus variés : cuisinier, gouvernante, commis de restaurant, agent d'exploitation, femme de chambre, assistant d'exploitation, chef gérant...
- Ce sont des métiers en constante évolution, tant par les changements de goût des clients que par l'introduction de technologies nouvelles comme l'informatique.
- Ce sont des métiers en pleine expansion : 16 000 emplois nouveaux par an.
- Ce sont des métiers où l'on peut trouver la convivialité du petit restaurant de quartier ou le prestige du restaurant de réputation mondiale, le charme de l'hôtel familial ou l'effervescence de l'hôtel d'affaires.
- C'est un des rares secteurs où chacun peut encore rêver d'avoir sa propre entreprise.
- C'est un secteur où une formation française vous ouvre les portes du monde entier.

*Bienvenue parmi nous*

### CANDIDAT

Salarié

Stagiaire

Prénom : .....

Nom : .....

NIR : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

### ENTREPRISE

Raison sociale : .....

SIRET : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Nom du tuteur : .....

Fonction du tuteur : .....

### ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Raison sociale : .....

SIRET : .....

N° de déclaration d'activité : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

Nom du formateur responsable du suivi en entreprise : .....

.....

# GUIDE DE REMPLISSAGE DU LIVRET DE SUIVI EN ENTREPRISE

Date de la période d'alternance

PÉRIODE DU : ..... AU .....

## FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Cette partie est à remplir par le tuteur ainsi que les remarques.	
Objectifs principaux prévus par le tuteur à faire atteindre au salarié sur la période	Appréciations sur l'atteinte des objectifs de la période écoulée  <b>Ces appréciations permettent de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>situer la progression,</li> <li>définir les priorités de la période à venir (à remplir page suivante).</li> </ul>
Remarques : Autres appréciations (comportement, motivation...)	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet de l'établissement de formation :

Date de la visite en entreprise

PÉRIODE DU : ..... AU .....

## FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Objectifs prévus par le(s) formateur(s) à faire atteindre au stagiaire sur la période	Appréciations sur l'atteinte des objectifs de la période écoulée  <b>Ces appréciations permettent de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>situer la progression,</li> <li>définir les priorités de la période à venir (à remplir page suivante).</li> </ul>
Remarques : Autres appréciations (comportement, motivation...)	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet de l'établissement de formation :

Date de remplissage par le centre

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établis-  
sment de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établissement  
de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :







PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établissement  
de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établis-  
sement de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établis-  
sement de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :



PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN ENTREPRISE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du tuteur et  
cachet de l'entreprise :

Signature du candidat :

Signature du formateur  
et cachet de l'établissement  
de formation :

PÉRIODE DU : ..... AU .....

### FORMATION EN CENTRE

Priorités pour la période :	Appréciations :
Remarques :	

À : ..... Le : .....

Signature du candidat :

Signature du formateur et cachet  
de l'établissement de formation :

## Certificat de qualification professionnelle Crêpier

1) La compétence est acquise, indiquez la date de validation

2) Dans le cas contraire, mettre « NA » pour Non Acquis

	EN ENTREPRISE		EN CENTRE	
	X	Acquis : date	X	Acquis : date
<b>APPROVISIONNEMENT ET MISE EN PLACE DU POSTE DE FABRICATION DES CRÊPES</b>	<i>Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation</i>			
Évaluer les quantités d'ingrédients à commander	X			
Réceptionner, vérifier et stocker les marchandises	X			
Réaliser les différentes pâtes dans le respect des techniques propres à chaque type de céréale et les conserver dans les conditions d'hygiène et de fermentation prévues	X		X	
Préparer les ingrédients des garnitures : lamellage des champignons, cuisson des oignons, préparation de la sauce tomate, remise en température des surgelés, précuisson...	X			
Réaliser la casquette en fonction du nombre de couverts estimé	X			
Culotter les crêpières si besoin	X		X	
Vérifier la présence de tout le petit matériel nécessaire	X			

**FABRICATION DES CRÊPES**

	EN ENTREPRISE		EN CENTRE	
	X	Acquis : date	X	Acquis : date
Graisser les crêpières				
Étaler la pâte en respectant les techniques professionnelles	X			
Répartir des ingrédients en fonction de la commande et conformément aux fiches techniques	X			
Plier selon les objectifs de présentation et selon la destination (dégustation sur place ou VAE)	X			

*Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation*

- La pâte n'accroche pas et ne glisse pas
- Les « tours de main » sont maîtrisés (louchée de pâte versée en une seule fois, au bon endroit, étalement de la pâte en « virgules » successives dans le sens des aiguilles d'une montre ». Les gestes sont rapides
- Les fiches techniques sont respectées
- Les différentes méthodes de pliage sont connues (enveloppe, chausson, éventail, iris, aumônière, cornet, col de chemise ...)

**DISTRIBUTION ET VENTE CRÊPES**

	EN ENTREPRISE		EN CENTRE	
	X	Acquis : date	X	Acquis : date
<i>Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation</i>				
Accueillir la clientèle (selon les établissements)	X		X	
Prendre des commandes au téléphone (selon les établissements)	X		X	
Emballer pour la vente à emporter	X			
Dresser sur assiette pour le service direct	X			
Vendre et encaisser (selon les établissements)	X		X	

	EN ENTREPRISE		EN CENTRE	
	Acquis : date	X	Acquis : date	X
<b>NETTOYAGE ET REMISE EN ÉTAT DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL DE L'ÉTABLISSEMENT</b>				
Conditionner et stocker les denrées alimentaires selon les spécificités de chaque produit	X			
Surveiller la propreté de la tenue vestimentaire	X			
Nettoyer le matériel, plan de travail et locaux selon les procédures en vigueur	X			
Utiliser et stocker des produits d'entretien selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur	X			
<i>Critères à prendre en compte par le tuteur lors de l'évaluation</i>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les règles d'hygiène sont scrupuleusement respectées, qu'il s'agisse des aspects corporels, vestimentaires ou matériels</li> <li>Les conséquences possibles d'un manquement à ces règles sont connues</li> </ul>	X			
	X			
	X			

## OBTENTION DU DIPLÔME :

Avis conjoint du tuteur et du formateur

POSITIF       NÉGATIF

Date : .....

En cas d'avis négatif, préciser le motif :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pour les demandeurs d'emploi :

Documents à transmettre à Certidev :

- convention de stage avec l'entreprise,
- convention avec l'institutionnel (Conseil Régional ou Pôle emploi).

**Entreprise**  
Signature et cachet

**Établissement de formation**  
Signature et cachet

**Candidat**  
Signature





Courriers et renseignements :

**Certidev**

22, rue d'Anjou - 75008 Paris

[contact@certidev.com](mailto:contact@certidev.com)

[www.certidev.com](http://www.certidev.com)

CQP-IH Crêpier

**Référentiel d'emploi**

Validé par la CPNE-IH du 1<sup>er</sup> février 2012