FICHES MÉTIERS

Crêpier(ère) / Pizzaïolo(a)

CPNE HCR
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS, RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979

Métier en tension

Édition
2025

AKTO

Informations générales

Finalité / description du métier :
Le crêpier / pizzaïolo est un cuisinier spécialiste du produit (crêpe ou pizza).

Il prépare la pâte, les garnitures, confectionne les crêpes /pizzas et réalise les cuissons en utilisant des appareils de cuisson spécifiques (crêpière ou différents fours à pizza). Responsable de son poste de travail, il s'occupe de la vérification des stocks et d'assurer l'entretien de son poste de travail à chaque service. Il peut éventuellement effectuer le service-client notamment pour la vente à emporter et concevoir de nouvelles recettes.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au responsable de l'établissement.

Branche :
Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Autre appellation :
- Ø

Activités

- Organiser et préparer le service sur son poste
- Prendre les commandes, servir et encaisser les clients
- Préparer et cuire les crêpes / pizzas
- Nettoyer et entretenir son poste de travail

Compétences associées aux activités

Organiser et préparer le service sur son poste

- Mettre en place son poste de travail en disposant le matériel et les matières premières afin d'assurer un service efficace
- Contrôler la conformité des marchandises réceptionnées, stockées et mises en place (Date Limite de Consommation, température, état) en appliquant les règles en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires préliminaires pour garantir la disponibilité des bases de cuisson, en particulier la pâte à crêpe / à pizza - manuellement ou mécaniquement - ainsi que les ingrédients et garnitures

Prendre les commandes, servir encaisser les clients

En fonction de l'organisation de l'établissement (notamment pour la vente à emporter / en livraison) :

- Prendre les commandes en adoptant une posture d'accueil et une communication appropriée
- Servir les clients ou transmettre la commande au livreur en s'assurant de la conformité avec la commande et en choisissant le mode de conditionnement du produit adapté à la consommation sur place / à emporter / en livraison
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement auprès des clients afin de finaliser la prestation

Fabriquer et cuire les crêpes / pizzas

- Confectionner des crêpes / pizzas à partir des commandes et conformément aux fiches techniques et recettes de l'établissement
- Cuire les crêpes / pizzas en utilisant les équipements à disposition (ex. : four à bois, gaz ou électrique pour les pizzas), en respectant les temps de cuisson
- Disposer les crêpes / pizzas de manière attrayante sur les assiettes ou les emballages à emporter
- Vérifier le plat avant l'envoi en appliquant les standards esthétiques et qualitatifs de l'établissement afin d'assurer la satisfaction des clients
- Proposer de nouvelles recettes au responsable de l'établissement en fonction des tendances et retours des clients, en privilégiant les produits frais et de saison

Nettoyer et entretenir son poste de travail

- Nettoyer et ranger son poste de travail et le matériel en fin de service, en appliquant les protocoles internes et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conditionner et ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Techniques de production culinaire générales (garnitures) et spécifiques (crêpes / pizzas)
- Techniques de cuisson des crêpes / pizzas
- Equipements et ustensiles de production culinaire (dont équipements de cuisson des crêpes / pizzas)
- Produits alimentaires (origine des ingrédients, saisonnalité, utilisation…)
- Utilisation et entretien du matériel de cuisine professionnel
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Règles de sécurité au travail pour éviter notamment les risques de coupure et de brûlure
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Matériels et produits d'entretien
- Techniques de vente

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Accueil et renseignement des clients
- Prise de commandes
- Confection et assemblage des crêpes et pizzas
- Réalisation de cuissons (garnitures / crêpes ou pizzas)
- Réalisation d'encaissement
- Lecture de fiches techniques et mode d'emploi de produits ou équipements
- Gestion des stocks / approvisionnements
- Réception et contrôle des livraisons
- Respect des consignes de production et d'hygiène
- Conditionnement des produits et traçabilité
- Veille sur les tendances culinaires, les attentes clients, les nouvelles pratiques…
- Respect des gestes et postures
- Nettoyage et entretien du poste de travail et des équipements

Savoir-être / Compétences comportementales

- Ponctualité et fiabilité
- Ecoute et respect des consignes et des attentes clients
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Communication respectueuse avec l'équipe et la hiérarchie
- Organisation du travail
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors du service (« coup de feu »)
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Politesse, diplomatie, discrétion et courtoisie

Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port de tenue individuelle d'hygiène et de protection
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de l'équipe en cuisine, les fournisseurs, les clients et éventuellement les livreurs pour les commandes en livraison
- Activités pouvant être réalisées en présence des clients (« show cooking »)

Prérequis

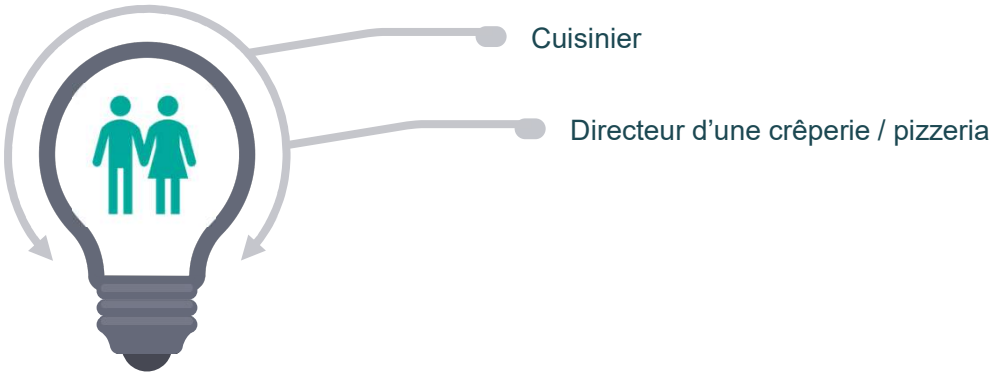
- Savoir lire, écrire (bonne maîtrise de la langue française) et compter

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier avec une expérience préalable sur le métier de crêpier / pizzaïolo ou avec un diplôme dans le domaine (ex. : CQP Crêpier, CQP Pizzaïolo)
- De nombreuses formations par ailleurs existantes sur le métier de cuisinier peuvent permettre de constituer un socle de compétences en cuisine

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'évoluer vers le métier de cuisinier
- Possibilité par ailleurs d'ouvrir sa propre crêperie / pizzeria



Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profils des salariés Cuisiniers et commis de cuisine [1]

66 %
d'hommes

36,7 ans
d'âge moyen en 2021

Environ 9 800 postes
à pourvoir entre 2024 et 2027
(du fait des départs
à la retraite projetés)

19 %
de salariés saisonniers
en 2019 [3]

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

Offres d'emplois sur les métiers de crêpier et pizzaïolo [2]

Environ 5 500 offres d'emploi parues
entre février 2023 et février 2025

63 % des offres d'emploi
en **CDI**

58 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de **moins de 10 salariés**

Principales tendances d'évolution

Evolution des attentes et comportements des clients

- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (produits frais, de saison, locaux, vegan…) qui nécessite un renforcement de l'apprentissage des techniques culinaires

Evolution de l'organisation du travail

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes

Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients, plan de maitrise sanitaire…)
- Adaptation des salariés à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus (programmation de nuit…)

Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en cuisine aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la revalorisation des invendus et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse
(2) Textkernel, extraction des données entre février 2024 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale
(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse