



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



2013

ÉTUDE MÉTIER

CRÊPIER (EMPLOYÉ OU PATRON) EN RESTAURATION COMMERCIALE INDÉPENDANTE

SOMMAIRE

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude 4
Méthodologie 5

SYNTHÈSE

L'essentiel 6
Dénombrement des postes 8

RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUANTITATIFS

1. Les taux d'emploi 10
2. Les caractéristiques des établissements interrogés 13
3. Le métier d'employé crêpier 16
4. Le métier de patron crêpier 30

RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUALITATIFS

1. Le poste d'employé crêpier 42
2. Le poste de patron crêpier 48

RAPPELS

Contexte et objectifs de l'étude

■ CONTEXTE DE L'ÉTUDE

Le Fafih, OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs a lancé un appel à proposition d'étude au bénéfice de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications du secteur. L'Observatoire est une structure paritaire mise en place par les partenaires du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs.

L'objet de cette étude concerne le métier de **crêpier en restauration commerciale indépendante**.

Le but de cette étude est de fournir une photographie détaillée de la population exerçant le métier de crêpier, qu'il s'agisse d'un poste salarié (employé crêpier) ou d'un emploi non salarié (artisan, commerçant, patron, etc.) afin de mieux connaître et comprendre cette fonction.

CHD EXPERT, spécialisé sur les marchés de la consommation hors domicile, travaille depuis plusieurs années avec l'Observatoire de l'OPCA Fafih sur les études sectorielles auprès des Cafés-Hôtels-Restaurants (CHR) et auprès des collectivités.

■ OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

> Quantifier la population active des crêpiers

- Population totale : nombre de salariés occupant cette fonction et nombre de patrons crêpiers, indépendamment de l'intitulé du poste
- Nombre d'établissements employeurs

> Qualifier les emplois occupés : patrons et employés

- Définition de l'emploi et dénomination exacte des postes
- Diplômes obtenus (généraux, professionnels) et formation suivie
- Sexe et âge des employés au poste
- Ancienneté (dans la vie active, dans le secteur professionnel, dans le type d'emploi, dans l'emploi actuel)
- Rémunérations au poste et avantages en nature

> Qualifier les établissements employeurs :

- Secteur d'activité et caractéristiques des établissements (nombre de salariés, nombre moyen de couverts par jour, TMR,...)
- Nombre de personnes par poste pour les autres fonctions rencontrées dans les établissements

Méthodologie de l'étude

CHD EXPERT a été chargé par le **Fafih** de réaliser cette étude, qui a été menée au cours des mois d'avril et mai 2013.

L'étude a été réalisée avec 2 enquêtes complémentaires et parallèles.

■ ENQUÊTE TÉLÉPHONIQUE

auprès de 250 établissements employeurs de l'un au moins des 3 postes considérés :

> Descriptif statistique des emplois et des variables de rémunération

- 125 établissements employant au moins un employé crêpier
- 125 établissements ayant un patron crêpier

■ ENQUÊTE QUALITATIVE

sous forme d'interviews semi-directives en face à face sur le lieu de travail, de 6 professionnels exerçant la fonction de crêpier :

> Qualification des emplois, des formations, des carrières et des perspectives d'évolution de chaque poste

- 3 employés crêpiers
- 3 patrons crêpiers

SYNTHÈSE

Bilan des entretiens qualitatifs : employés crêpiers

- > Un métier auquel il est **facile d'accéder sans qualification particulière en restauration** : on devient crêpier en étant formé à ce métier, soit **par un maître crêpier** dans l'établissement employeur, soit **en suivant une formation ad hoc** (en école spécialisée en Bretagne).
- > Un à deux ans d'expérience professionnelle à ce poste sont nécessaires pour apprendre à le maîtriser : si le tournage des crêpes et la fabrication des pâtes sont des tâches qui peuvent s'acquérir en quelques jours, c'est surtout **la connaissance et la maîtrise des ingrédients et des cuissons** qui demande du temps.
- > Les pré-requis du métier sont le **sens de l'organisation** (la rigueur, la précision, le respect des horaires et une bonne gestion de son temps de travail), le **respect des produits** et l'aisance dans les **contacts avec la clientèle** : car le crêpier, réalisant les crêpes devant le client, est le principal argument de vente de l'établissement.
- > L'attrait de l'emploi réside avant tout dans **l'autonomie du crêpier**, dans la **satisfaction des clients** avec lesquels on est en contact, leur fidélisation, et dans une **rémunération** qui dépasse toujours le SMIC (minimum 1 500 euros net par mois).
- > Les principales contraintes du métier sont les **horaires contraignants et chargés** (la plupart des employés dépasse largement les 35 heures normales et réalise jusqu'à 42 heures hebdomadaires) ainsi que **la pénibilité** des métiers de restauration, où l'on travaille debout. La rémunération reste souvent limitée (moins de 2 000 euros net par mois) et l'activité est souvent **génératrice de stress** (faire face tout seul à une arrivée simultanée de clients,...).
- > On note **deux voies possibles** pour les crêpiers qui veulent évoluer : **patron crêpier**, ou **l'ensemble des métiers de cuisine** qu'il faut alors apprendre à maîtriser, le poste de crêpier ne préparant pas à ce type d'emplois mais y conduisant souvent.
- > Les perspectives d'emploi sont nettement positives : **le nombre de crêperies augmente** à la faveur de la crise économique (avec l'atout d'une forme de restauration peu onéreuse) et le **nombre de postes proposés dépasse celui du nombre de postulants**.

Bilan des entretiens qualitatifs : patrons crêpiers

- > Le patron crêpier est clairement dans un **double rôle**, cumulant les **responsabilités globales de gestion et management** de tout patron en restauration, avec une partie au moins des **tâches dévolues au crêpier**. Sa responsabilité prépondérante reste la captation et la **fidélisation des clients**.
- > Le métier est par conséquent jugé **particulièrement fatigant et usant** et impose donc une très forte motivation au « candidat patron » pour faire face aux contraintes inhérentes à toute activité de restauration : des **horaires contraignants**, très limitatifs par rapport à la vie sociale et de famille.
- > On rencontre des trajectoires professionnelles très variées, avec des **entrepreneurs « de famille »**, des **employés crêpiers passés à leur compte**, et des professionnels venus d'autres secteurs d'activité ou d'autres métiers, en général plutôt des cadres (avec un pécule de départ leur permettant de faire face aux aléas de la période de démarrage), **se reconvertissant dans l'activité de crêperie**.
- > La **formation au métier est jugée indispensable** par tous, car on ne s'improvise pas crêpier ; et pour ceux qui n'ont pas encore été patrons en restauration, des **formations complémentaires** en gestion, comptabilité, management,... sont jugées nécessaires.
- > La **rémunération est tributaire des résultats comptables** de l'établissement, et varie fortement selon l'établissement, sa taille, son emplacement et sa fréquentation, mais s'établit en circonstances normales à un niveau nettement **plus élevé que celui des employés** crêpiers.
- > Le principal avantage, pour les intéressés, de ce métier de patron-crêpier, est un **champ assez libre de création de recettes** ; la concurrence reste limitée, moins exacerbée que dans d'autres thématiques de restauration (comme la pizzeria).
- > Il s'agit en principe d'un aboutissement de carrière, mais le patron crêpier peut, s'il n'est pas dans une perspective proche de la retraite, envisager un **développement de son activité** : rachat d'un établissement plus grand, ou d'une deuxième crêperie par exemple.
- > Les perspectives d'avenir restent **plutôt positives**, tant qu'elles restent soutenues par un **potentiel de création lié à la rareté des crêperies** (hors Bretagne et peut-être Paris) et par le **contexte de crise** ; on craint en revanche de voir arriver des « chaînes de crêperies » avec une **offre bon marché et standardisée**.

Dénombrement des employés crêpiers et patrons crêpiers

> Mode de calcul

Étape 1 - Dénombrement des segments

Nous avons quantifié le nombre d'établissements sur chaque secteur d'activité considéré dans l'enquête, à partir d'un dénombrement réalisé sur les bases de données exhaustives CHD EXPERT.

Étape 2 - Calcul du nombre d'établissements employeurs

En appliquant les **taux d'emploi*** mesurés par l'étude au nombre d'établissements de chaque segment considéré par l'étude, nous obtenons le nombre d'établissements employant au moins un employé crêpier, ou ayant un patron crêpier.

Étape 3 - Dénombrement du nombre de salariés et de patrons au poste de crêpier

En multipliant le nombre moyen de crêpiers (quel que soit le statut employé ou patron et l'intitulé exact du poste) par établissement employeur, par le nombre d'établissements employeurs (calculé lors des étapes précédentes), nous obtenons le nombre total d'employés (et/ou de patrons) crêpiers sur chaque segment de marché considéré et au total de la restauration commerciale en France.

Étape 4 - Reconstitution du marché

Attention, cette méthode est sommaire et ne permet pas une évaluation précise du nombre d'employés par fonction en raison de la multiplication des facteurs d'incertitude statistique, mais permet d'aboutir à une estimation raisonnable de ce nombre.

Il y aurait donc en France à mi-2013 selon cette méthode de calcul :

- > Environ **16 800 employés crêpiers** dans environ 10 100 établissements.
- > Environ **9 400 patrons crêpiers** dans autant d'établissements.
- > Soit au total, environ **26 200 personnes occupant un poste de crêpier** dans environ 17 800 établissements.

** Le taux d'emploi correspond à la proportion d'établissements (sur le total du secteur observé) ayant au moins un employé crêpier, ou un patron crêpier.*

> Extrapolation : nombre d'établissements sur le marché

	Nombre d'établissements
Crêperie	+/- 3 700
Restaurants service à table à thème traditionnel et gastronomique	+/- 58 800
Restauration rapide et VAE** hors kebabs, asiatiques et italiens	+/- 27 600
Brasserie et café-restaurant	+/- 28 500
Glacier et salon de thé	+/- 1 100

*** vente à emporter*

Nombre d'établissements indépendants pour chaque segment concerné par cette étude issu des bases de données exhaustives de CHD EXPERT.

Les pourcentages présentés dans les tableaux ou graphiques de ce document sont arrondis au nombre entier le plus proche. Le total des pourcentages peut donc dépasser ou ne pas atteindre exactement 100 %.

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : EMPLOYÉ CRÊPIER

	Nbre d'établissements	Taux d'emploi*	Nbre d'établissements employeurs	Nbre moyen de crêpiers	Nbre total de crêpiers
Crêperies traditionnelles	3 700	47 %	1 739	2,0	3 478
Restaurants traditionnels	58 800	5 %	2 940	1,3	3 822
Restauration rapide et VAE	27 600	8 %	2 208	2,1	4 637
Brasseries et cafés-restaurants	28 500	11 %	3 135	1,5	4 703
Glaciers et salons de thé	1 100	10 %	110	1,1	121
Total	119 700	8,5 %	10 132	1,7	16 760

* Le taux d'emploi correspond ici à la proposition d'établissements (sur le total du secteur observé) ayant des employés au poste considéré

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : PATRON CRÊPIER

	Nbre d'établissements	Taux d'emploi*	Nbre d'établissements employeurs	Nbre moyen de crêpiers	Nbre total de crêpiers
Crêperies traditionnelles	3 700	58 %	2 146	1,0	2 146
Restaurants traditionnels	58 800	5 %	2 940	1,0	2 940
Restauration rapide et VAE	27 600	8 %	2 208	1,0	2 208
Brasseries et cafés-restaurants	28 500	7 %	1 995	1,0	1 995
Glaciers et salons de thé	1 100	8 %	88	1,0	88
Total	119 700	7,8 %	9 377	1,0	9 377

* Le taux d'emploi correspond ici à la proposition d'établissements (sur le total du secteur observé) dont le patron occupe le poste considéré

■ DÉNOMBREMENT DES POSTES : CRÊPIER (PATRON/EMPLOYÉ)

	Nbre d'établissements	Taux d'emploi	Nbre d'établissements employeurs	Nbre moyen de crêpiers	Nbre total de crêpiers
Crêperies traditionnelles	3 700	98 %	3 626	1,6	5 624
Restaurants traditionnels	58 800	9 %	5 292	1,3	6 762
Restauration rapide et VAE	27 600	14 %	3 864	1,8	6 845
Brasseries et cafés-restaurants	28 500	17 %	4 845	1,4	6 698
Glaciers et salons de thé	1 100	18 %	198	1,1	209
Total	119 700	14,9 %	17 825	1,5	26 137

RÉSULTATS DÉTAILLÉS QUANTITATIFS

1. Les taux d'emploi

■ TAUX D'EMPLOI DU POSTE DE L'EMPLOYÉ CRÊPIER

	OUI		NON		Total
Restauration rapide, snack, sandwicherie	6	3 %	232	97 %	238
Restaurant traditionnel	9	5 %	156	95 %	165
Brasserie	16	10 %	142	90 %	158
Glacier	10	8 %	119	92 %	129
Crêperie	54	47 %	61	53 %	115
Boulangerie-pâtisserie	1	2 %	40	98 %	41
Vente à emporter de crêpes	17	52 %	16	48 %	33
Café-restaurant	5	16 %	27	84 %	32
Salon de thé	7	24 %	22	76 %	29
Total	125	13 %	815	87 %	940

Base totale interrogée pour ce poste : 940 établissements

Le taux d'emploi correspond à la proportion d'établissements (sur le total du secteur observé) ayant des employés au poste considéré.

En 2013, le taux d'emploi des employés crêpiers en restauration commerciale indépendante en France est de l'ordre de 13 % sur le périmètre observé.

> Activité regroupée

	OUI		NON		Total
Restauration rapide VAE	25	8 %	288	92 %	313
Restaurant traditionnel ou crêperie traditionnelle	63	23 %	217	78 %	280
Brasserie ou café-restaurant	21	11 %	169	89 %	190
Glacier ou salons de thé	16	10 %	141	90 %	157
Total	125	13 %	815	87 %	940

■ TAUX D'EMPLOI DU POSTE DE PATRON CRÊPIER

	OUI		NON		Total
Restauration rapide, snack, sandwicherie	9	4 %	229	96 %	238
Restaurant traditionnel	8	5 %	157	95 %	165
Brasserie	8	5 %	150	95 %	158
Glacier	10	8 %	119	92 %	129
Crêperie	67	58 %	48	42 %	115
Boulangerie-pâtisserie	-	-	41	100 %	41
Vente à emporter de crêpes	15	45 %	18	55 %	33
Café-restaurant	5	16 %	27	84 %	32
Salon de thé	3	10 %	26	90 %	29
Total	125	13 %	815	87 %	940

Base totale interrogée pour ce poste : 940 établissements

En 2013, le taux d'emploi des patrons crêpiers en restauration commerciale indépendante en France est de l'ordre de 13% sur le périmètre observé.

> Activité regroupée

	OUI		NON		Total
Restauration rapide VAE	24	8 %	289	92 %	313
Restaurant traditionnel ou crêperie traditionnelle	75	27 %	205	73 %	280
Brasserie ou café-restaurant	13	7 %	177	93 %	190
Glacier ou salons de thé	13	8 %	144	92 %	157
Total	125	13 %	815	87 %	940

■ TAUX D'EMPLOI DU POSTE D'EMPLOYÉ ET/OU PATRON CRÊPIER

	OUI		NON		Total
Restauration rapide, snack, sandwicherie	13	5%	225	95%	238
Restaurant traditionnel	15	9%	150	91%	165
Brasserie	24	15%	134	85%	158
Glacier	20	16%	109	84%	129
Crêperie	113	98%	2	2%	115
Boulangerie-pâtisserie	1	2%	40	98%	41
Vente à emporter de crêpes	30	91%	3	9%	33
Café-restaurant	9	28%	23	72%	32
Salon de thé	10	34%	19	66%	29
Total	235	25%	705	75%	940

Base totale interrogée pour ce poste : 940 établissements

En 2013, le taux d'emploi des crêpiers (employé ou patron) en restauration commerciale indépendante en France est de l'ordre de 25% sur le périmètre observé.

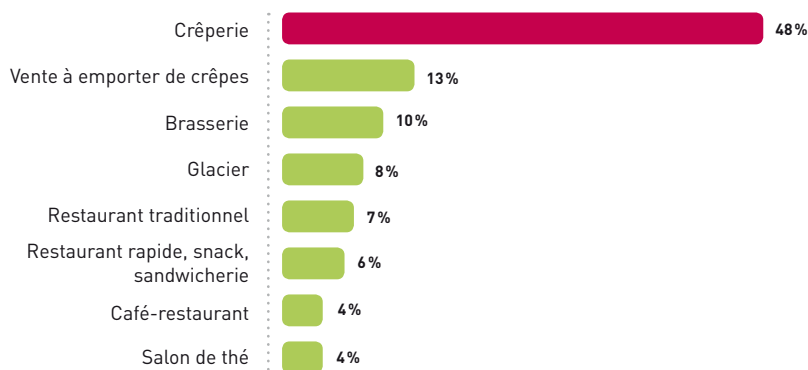
> Activité regroupée

	OUI		NON		Total
Restauration rapide VAE	45	14%	268	86%	313
Restaurant traditionnel ou crêperie traditionnelle	128	46%	152	54%	280
Brasserie ou café-restaurant	33	17%	157	83%	190
Glacier ou salons de thé	29	18%	128	82%	157
Total	235	25%	705	75%	940

2. Les caractéristiques des établissements interrogés

■ ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

> **Domaine d'activité des établissements employant au moins un crêpier et/ou un patron crêpier et proposant une offre permanente de crêpes**



Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

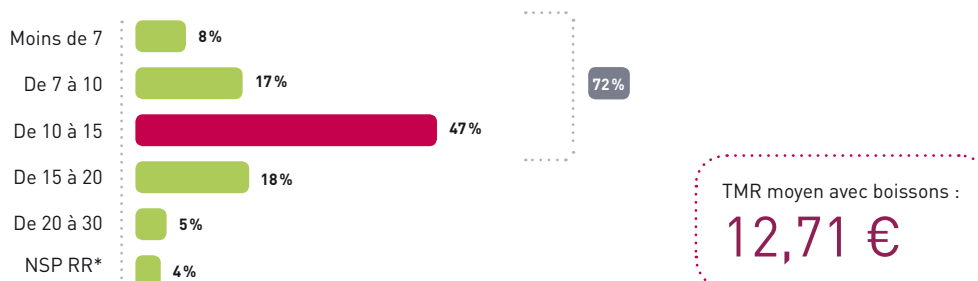
> **Activité regroupée**

	Effectifs	%
Crêperie traditionnelle	138	55%
Restauration rapide VAE	49	20%
Brasserie ou café-restaurant	34	14%
Glacier ou salons de thé	29	12%
Total	250	100%

Note méthodologique : les restaurants traditionnels ont été regroupés avec les crêperies traditionnelles.

■ TICKET MOYEN REPAS

> **Ticket moyen repas (TMR), tous services confondus, boissons incluses**



* ne sait pas ou refuse de répondre

Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

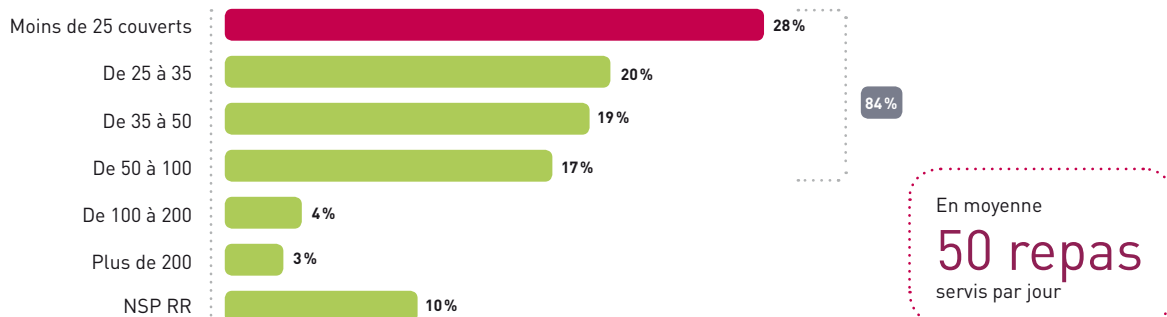
47% des structures interrogées et employant au moins un crêpier et/ou un patron crêpier ont un TMR compris entre 10 et 15 euros.

Aucune personne sollicitée pour cette étude n'a répondu travailler pour un établissement avec un TMR de plus de 30 euros.

Note méthodologique : le TMR moyen a été calculé sans tenir compte des « NSP RR ».

■ NOMBRE DE REPAS SERVIS

> Nombre de repas servis par jour en moyenne

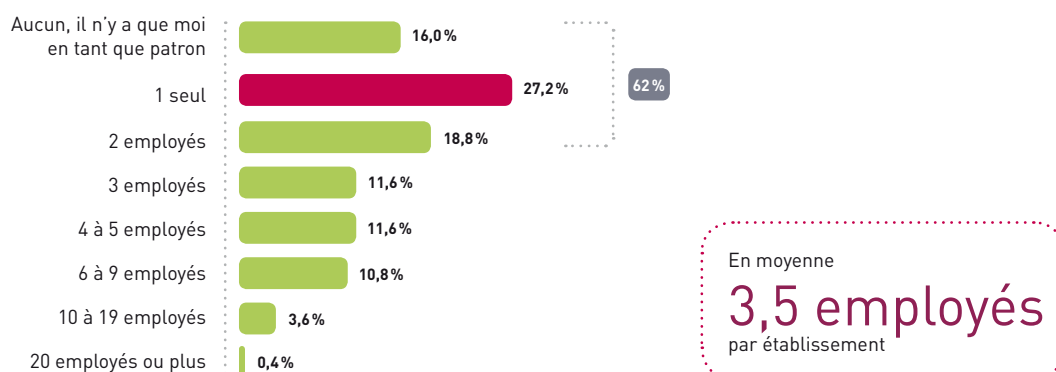


Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

84 % des structures interrogées, employant au moins un crêpier et/ou un patron crêpier, réalisent moins de 100 repas par jour.

■ TAILLE SALARIALE

> Nombre d'employés au total dans l'établissement employant au moins un crêpier et/ou un patron crêpier



Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

> Taille salariale moyenne selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Nombre de répondants	138	49	29	34	250
Moyenne	3,1	3,7	3,1	4,9	3,5

Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

■ POIDS DES CRÊPIERS DANS L'ÉTABLISSEMENT

> Nombre de salariés par fonction dans les 250 établissements interrogés

	Moyenne	Crêperie	Restaurant traditionnel	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant
Employé polyvalent	2,3	2,2	1,0	2,4	3,0	-
Serveur	1,9	1,7	1,8	1,9	1,5	2,5
Cuisinier	1,8	1,5	1,6	1,7	1,7	2,3
Crêpier	1,8	2,0	1,3	2,1	1,1	1,5
Plongeur	1,3	1,2	1,0	1,0	1,0	2,0
Commis de cuisine	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Responsable de salle	1,0	1,0	-	-	1,0	1,0
Autres postes	1,8	1,4	1,0	2,3	1,1	2,5
Total	1,8	1,7	1,4	2,0	1,5	2,1

Base : 250 établissements employant au moins un employé crêpier et/ou un patron crêpier

Les postes d'employé polyvalent et de serveur sont les deux fonctions les plus représentées dans les établissements interrogés et employant au moins un crêpier et/ou un patron crêpier.

En moyenne au global, on compte 1,8 employé ayant un intitulé de poste crêpier par établissement.

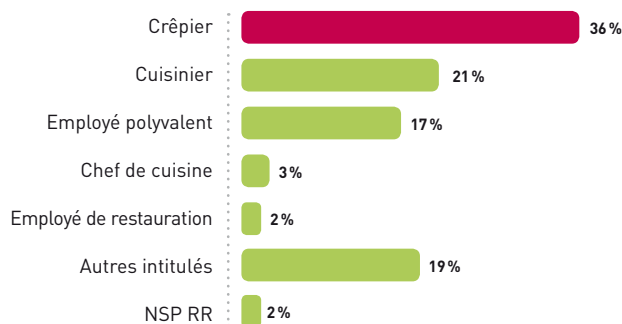
Les autres postes cités sont : barman, pizzaiolo, vendeur pour la vente à emporter (VAE), pâtissier/chef pâtissier et glacier.



3. Le métier d'employé crêpier

■ CARACTÉRISTIQUES DU POSTE D'EMPLOYÉ CRÊPIER

> Intitulé exact du poste



Base : 131 répondants

Pour la majorité des structures interviewées (62 % hors NSP RR), l'intitulé exact du poste de crêpier est un autre intitulé. Parmi eux, 21 % ont mentionné « cuisinier » pour qualifier le poste.

36 % des établissements interrogés utilisent bien l'intitulé crêpier pour qualifier ce poste.

> Autre intitulé de poste cités

	Effectifs	%
Serveur	6	24 %
Commis de cuisine	5	20 %
Conjoint collaborateur	4	16 %
Agent de restauration	2	8 %
Officier crêpier	1	4 %
Crêpier barman	1	4 %
Cuisinier crêpier	1	4 %
Chef de partie	1	4 %
Gérant	1	4 %
Pâtissier	1	4 %
Responsable adjoint	1	4 %
Snakeur	1	4 %
Total	25	100 %

Base : 131 répondants

> Intitulé exact du poste selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Crêpier	41 %	44 %	17 %	27 %	36 %
Cuisinier	19 %	22 %	22 %	23 %	21 %
Employé polyvalent	14 %	7 %	39 %	18 %	17 %
Chef de cuisine	5 %	-	-	5 %	3 %
Employé de restauration	3 %	-	-	5 %	2 %
Autre intitulé	14 %	26 %	22 %	23 %	19 %
NSP RR	5 %	-	-	-	2 %
Total	64	27*	18*	22*	131

* Dans ce tri et les tris croisés suivants, certains effectifs sont faibles, il ne s'agit là que d'une tendance.

Base : 131 employés crêpiers

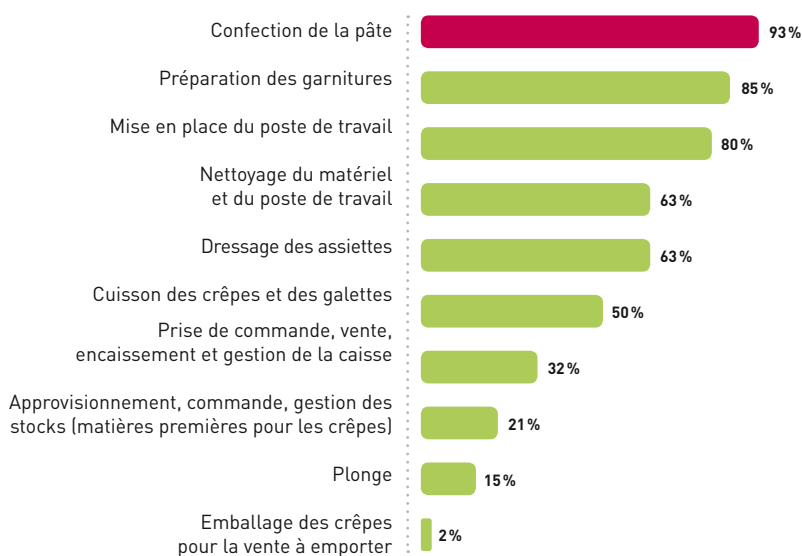
Les crêperies traditionnelles et les établissements de la restauration rapide, avec une offre permanente de crêpes, sont les deux types d'activité où l'intitulé exact de crêpier est le plus utilisé pour ce poste.

À l'inverse, les glaciers, les salons de thé, les brasseries et les cafés-restaurants, proposant une offre permanente de crêpes, ont tendance à utiliser un autre intitulé pour ce poste de crêpier.

Note méthodologique : dans la suite du rapport pour les tris croisés, les restaurants traditionnels ont été regroupés avec les crêperies traditionnelles.

■ FONCTIONS DE L'EMPLOYÉ CRÊPIER

> Tâches incluses dans ce poste (plusieurs réponses possibles)



Base : 131 répondants

Les tâches incluses dans le poste de crêpier en restauration commerciale sont assez diverses et complémentaires.

Les tâches principales concernent la confection des pâtes aussi bien pour les crêpes salées que pour les crêpes sucrées, la préparation de l'ensemble des garnitures et la mise en place du poste de travail.

■ AUTRES FONCTIONS

> **Autre fonctions mentionnées** (plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
Aide au service en salle	34	26 %
Respecte les normes d'hygiène et de sécurité	18	14 %
Gère toute la cuisine	17	13 %
Prépare d'autres plats	15	11 %
Nettoie la salle	10	8 %
Gère l'administratif	10	8 %
Réceptionne la marchandise et vérifie les livraisons	3	2 %
Conçoit la carte	2	2 %
Nettoie la cuisine	1	1 %
Range le réfrigérateur	1	1 %
Gère le bar	1	1 %
Sert les glaces	1	1 %
Fait les courses	1	1 %
Gère la fermeture de la crêperie (nettoyage, diverses vérifications)	1	1 %
Aide au service en salle et au bar	1	1 %
Prépare les bacs à glace	1	1 %
Contrôle les températures du réfrigérateur	1	1 %
N'a pas d'autre fonction au sein de l'établissement	1	1 %
Total	39	30 %

Base : 131 répondants

30 % des personnes interviewées ont précisé que ce poste ne s'occupait d'aucune autre fonction que celles incombées à son métier de crêpier.

À l'inverse, 26 % ont spécifié que ce poste pouvait inclure aussi le service en salle.

■ NOMBRE DE PERSONNES ENCADRÉES

> Encadrement de personnes selon l'intitulé exact du poste

(si oui, nombre de personnes au total travaillant sous sa responsabilité directe)

	OUI	NON	Total
Crêpier	13 %	87 %	47
Cuisinier	7 %	93 %	27
Chef de cuisine	50 %	50 %	4
Employé polyvalent	23 %	77 %	22
Employé de restauration	-	100 %	3
Autre intitulé	20 %	80 %	25
NSP RR	-	100 %	3
Total	15 %	85 %	131

En moyenne

2,5 personnes

encadrées

Base : 131 répondants

Seulement 15 % des employés crêpiers interrogés encadrent du personnel. Ce taux passe à 13 % pour les personnes dont l'intitulé crêpier qualifie leur poste.

Les employés crêpiers encadrant du personnel ont en moyenne 2,5 personnes sous leur ordre.

> Encadrement de personnes selon le type d'activité

(si oui, nombre de personnes au total travaillant sous sa responsabilité directe)

	OUI	NON	Total
Crêperie traditionnelle	14 %	86 %	64
Restauration rapide VAE	19 %	81 %	27
Glacier ou salon de thé	11 %	89 %	18
Brasserie ou café-restaurant	18 %	82 %	22
Total	15 %	85 %	131

> Si oui, nombre de personnes encadrées

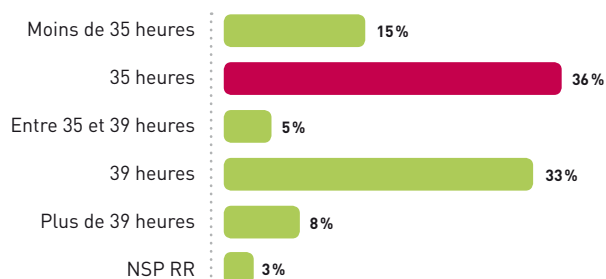
	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	9	2
Restauration rapide VAE	5	4,8
Glacier ou salon de thé	2	1,5
Brasserie ou café-restaurant	4	1,5
Total	20	2,5

Base : 131 répondants

Les employés crêpiers qui ont le plus tendance à encadrer du personnel travaillent pour la restauration rapide et la vente à emporter (19 % contre 15 % sur l'ensemble de la population interrogée, toute activité confondue).

■ HEURES EFFECTUÉES

> Temps de travail hebdomadaire



En moyenne
36 heures
de travail par semaine

Base : 131 répondants

Les employés crêpiers sollicités travaillent en moyenne 36 heures par semaine.

Les 15% travaillant moins de 35 heures effectuent en moyenne 25 heures de travail hebdomadaire.

Les 11 personnes ayant précisé qu'elles travaillaient plus de 39 heures par semaine (8%), font en moyenne 48 heures.

> Moyenne du temps de travail hebdomadaire selon le type d'activité

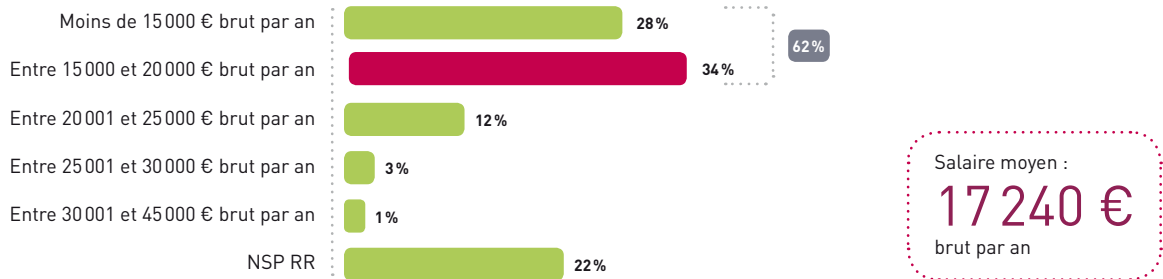
	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	62	36
Restauration rapide VAE	26	35,5
Glacier ou salon de thé	18	36,2
Brasserie ou café-restaurant	21	36,9
Total	127	36,1

Base : 131 répondants

Les employés crêpiers travaillant pour des brasseries ou des cafés-restaurants réalisent en moyenne 37 heures de travail hebdomadaire.

■ RÉMUNÉRATIONS ET AVANTAGES EN NATURE

> Rémunération annuelle brute, tous salaires et toutes primes incluses, hors avantages en nature



Base : 131 répondants

62% des employés crêpiers interviewés gagnent entre moins de 15 000 et 20 000 euros brut par an.

> Rémunération moyenne selon le type d'activité

	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	47	17 777
Restauration rapide VAE	21	15 833
Glacier ou salon de thé	16	18 219
Brasserie ou café-restaurant	18	16 611
Total	102	17 240

Base : 102* employés crêpiers hors NSP RR

> Rémunération moyenne si encadrement de personnes

	Répondants	Moyenne
Oui	17	19 706
Non	85	16 747
Total	102	17 240

Base : 102* employés crêpiers hors NSP RR

Le salaire des employés crêpiers dans les crêperies traditionnelles atteint 17 777 euros brut par an, contre 17 240 euros en moyenne.

Les employés crêpiers encadrant du personnel gagnent plus que la moyenne.

> Rémunération moyenne selon le sexe

	Répondants	Moyenne
Homme	49	17 367
Femme	53	17 123
Total	102	17 240

Base : 102* employés crêpiers hors NSP RR

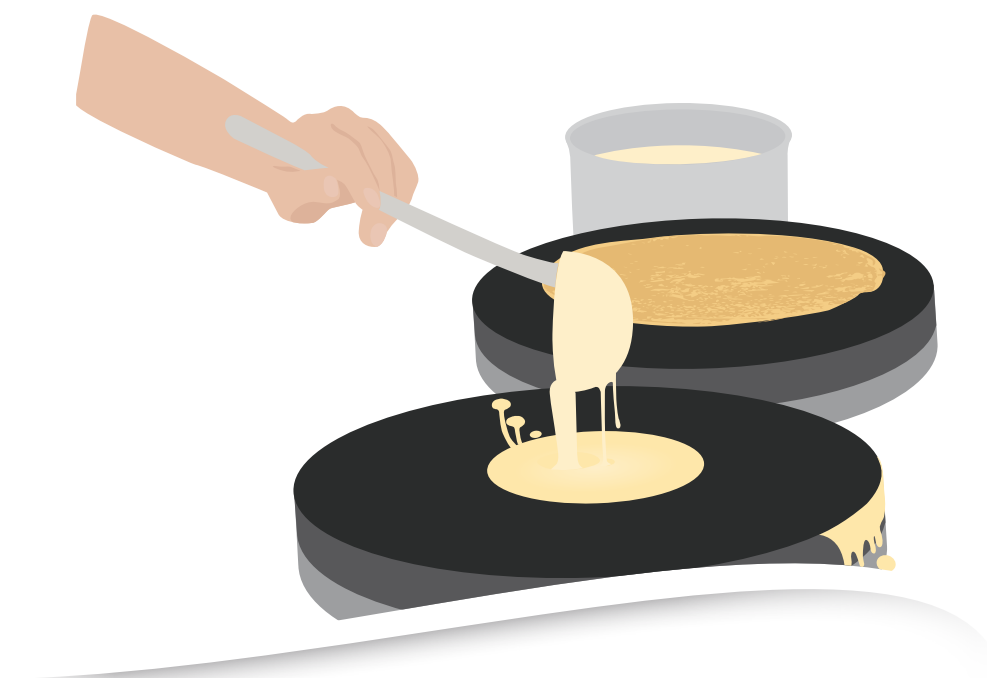
> Rémunération moyenne selon l'âge

	Répondants	Moyenne
Moins de 25 ans	19	15 421
25-29 ans	16	16 156
30-34 ans	15	18 000
35-39 ans	13	16 885
40-44 ans	17	18 441
45-49 ans	11	17 227
50-54 ans	6	22 667
55-59 ans	2	17 500
60-64 ans	3	14 500
Total	102	17 240

Base : Base : 102* employés crêpiers hors NSP RR

Le sexe ne semble pas ou très peu influencer la moyenne du salaire brut annuel.

L'âge semble influencer la moyenne du salaire brut annuel en début de carrière.



> Rémunération moyenne selon le niveau de diplôme

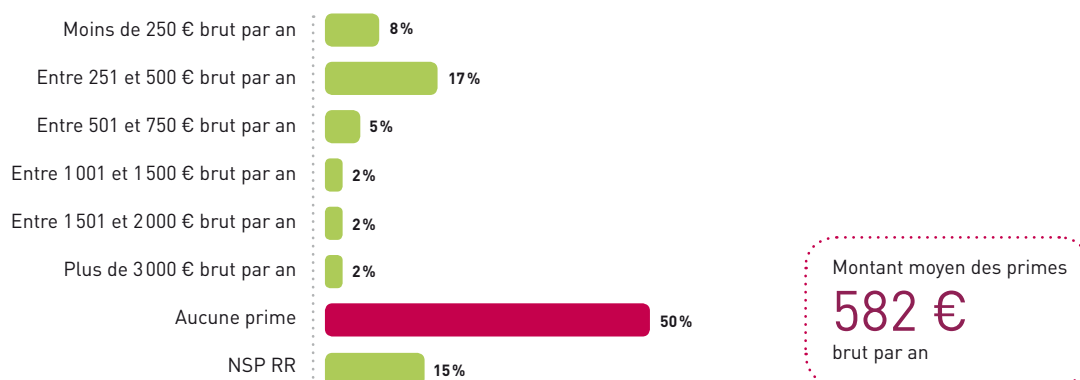
	Répondants	Moyenne
Aucun diplôme / aucune formation	17	16 529
BEP professionnel	2	15 250
BEP hôtellerie-restauration	6	18 417
CAP hôtellerie-restauration	15	17 067
CAP professionnel	11	18 591
Bac général	7	17 643
Bac professionnel	8	18 250
Bac hôtellerie-restauration	4	17 625
BTS hôtellerie-restauration	3	16 000
BTS professionnel	2	17 750
Autres bac + 2 général	2	13 000
Licence et autres bac + 3 général	2	13 000
Maîtrise et autres bac + 4	1	17 500
Bac + 5	2	17 500
NSP RR	20	17 400
Total	102	17 240

Base : 102* employés crêpiers hors NSP RR

Les employés crêpiers avec un CAP hôtellerie-restauration ont tendance à gagner en moyenne 17 067 euros brut par an.

■ PRIMES ANNUELLES

> Montant des primes annuelles brutes



Base : 131 répondants

36 % des employés crêpiers sollicités touchent une prime annuelle ; néanmoins, ils sont 50 % à déclarer ne bénéficier d'aucune prime.

Le montant moyen des primes est de 582 euros (sans tenir compte des « NSP RR » et des personnes n'ayant pas de prime).

> Si oui, montant moyen des primes annuelles brutes selon le type d'activité

	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	21	423
Restauration rapide VAE	10	503
Glacier ou salon de thé	6	921
Brasserie ou café-restaurant	9	814
Total	46	582

Base : 46* employés crêpiers hors NSP RR

> Selon l'encadrement de personnes

	Répondants	Moyenne
Oui	9	837
Non	37	520
Total	46	582

Base : 46* employés crêpiers hors NSP RR

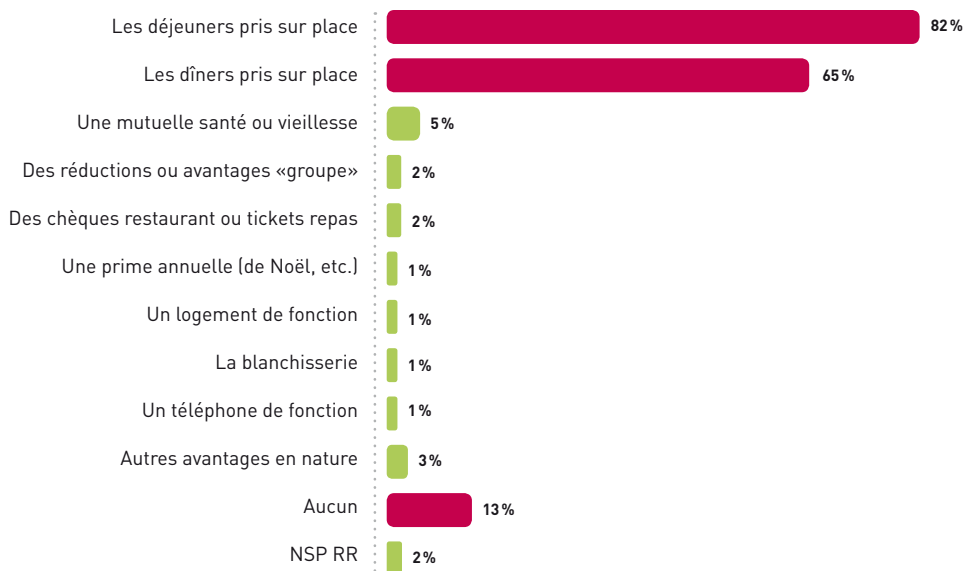
> Selon l'âge

	Répondants	Moyenne
Moins de 25 ans	8	372
25-29 ans	7	483
30-34 ans	6	921
35-39 ans	9	739
40-44 ans	6	667
45-49 ans	6	329
50-54 ans	2	501
55-59 ans	1	376
60-64 ans	1	876
Total	46	582

Base : 46* employés crêpiers hors NSP RR

■ AVANTAGES EN NATURE

> Avantages en nature inclus dans ce poste (plusieurs réponses possibles)



Base : 131 répondants

Les principaux avantages dont bénéficient les employés crêpiers sont les déjeuners et les dîners pris sur leur lieu de travail.

Les autres avantages mentionnés concernent les pourboires, les indemnités de transport ou la fourniture de la tenue professionnelle.

13% des employés crêpiers interrogés ont répondu n'avoir aucun avantage en nature.

> Avantages en nature inclus dans ce poste selon le secteur d'activité (plusieurs réponses possibles)

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Les déjeuners pris sur place	81 %	81 %	78 %	91 %	82 %
Les dîners pris sur place	70 %	67 %	33 %	73 %	65 %
Une mutuelle santé vieillesse	3 %	4 %	6 %	14 %	5 %
Des réductions ou avantages «groupes»	2 %		6 %		2 %
Des chèques restaurant ou tickets repas	2 %	4 %			2 %
Une prime annuelle (de Noël, etc.)				5 %	1 %
Un logement de fonction		4 %			1 %
La blanchisserie			6 %		1 %
Un téléphone de fonction		4 %			1 %
Autres avantages en nature	5 %	4 %			3 %
Aucun	16 %	15 %	11 %	5 %	13 %
NSP RR	2 %	4 %	6 %		2 %
Total	64	27	18	22	131

Base : 131 répondants

91% des employés crêpiers travaillant pour une brasserie ou un café-restaurant prennent leur déjeuner sur leur lieu de travail, contre 82% en moyenne.

■ PROFIL DU POSTE D'EMPLOYÉ CRÊPIER

> Sexe des employés à ce poste



Base : 131 répondants

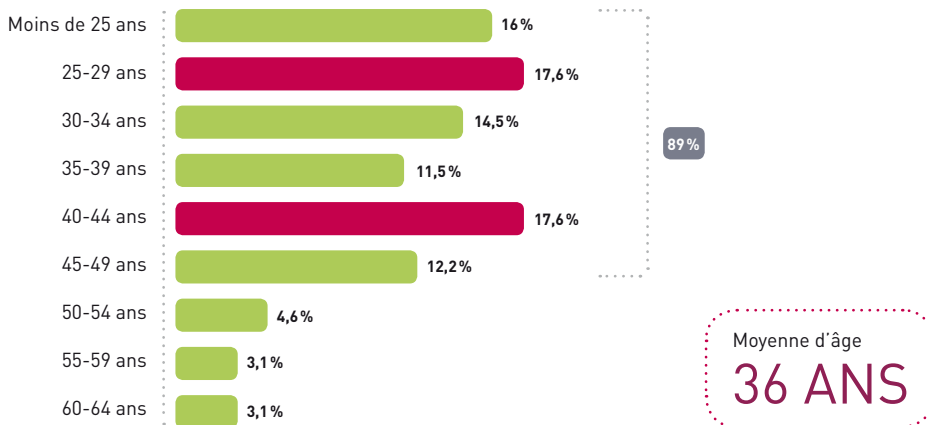
La répartition est assez équilibrée entre les femmes et les hommes pour le poste d'employé crêpier.

> Répartition selon le secteur d'activité

	Femme	Homme	Total
Crêperie traditionnelle	52 %	48 %	64
Restauration rapide VAE	44 %	56 %	27
Brasserie ou café-restaurant	41 %	59 %	22
Glacier ou salon de thé	44 %	56 %	18
Total	47 %	53 %	131

Base : 131 répondants

> Âge des employés à ce poste



Base : 131 répondants

La majorité des employés crêpiers interviewés a moins de 49 ans.

> Âge des employés à ce poste selon le secteur d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Moins de 25 ans	16 %	22 %	22 %	5 %	16 %
25-29 ans	19 %	19 %	17 %	14 %	18 %
30-34 ans	11 %	11 %	28 %	18 %	15 %
35-39 ans	16 %	7 %		14 %	11 %
40-44 ans	14 %	11 %	17 %	36 %	18 %
45-49 ans	14 %	15 %	6 %	9 %	12 %
50-54 ans	6 %		6 %	5 %	5 %
55-59 ans	3 %	4 %	6 %		3 %
60-64 ans	2 %	11 %			3 %
Total	64	27	18	22	131

Base : 131 répondants

36 % des employés crêpiers travaillant dans une brasserie ou un café-restaurant sont âgés entre 40 et 44 ans.

Cette tranche d'âge est significativement la plus représentée dans ce type d'activité, contre 18 % en moyenne au global.

■ EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

> Expérience professionnelle des personnes interviewées à ce poste

	Expérience dans la vie active		Expérience dans le secteur de la restauration commerciale		Expérience dans ce métier		Expérience à ce poste dans l'établissement	
	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%
Moins de 2 ans	4	3 %	8	6 %	25	19 %	37	28 %
2 à 4 ans	5	4 %	12	9 %	24	18 %	44	34 %
5 à 9 ans	27	21 %	37	28 %	35	27 %	31	24 %
10 à 14 ans	16	12 %	24	18 %	15	11 %	10	8 %
15 à 19 ans	15	11 %	15	11 %	10	8 %	4	3 %
20 à 24 ans	16	12 %	8	6 %	5	4 %	2	2 %
25 à 29 ans	6	5 %	4	3 %	3	2 %	1	1 %
30 à 34 ans	10	8 %	7	5 %	3	2 %	1	1 %
35 à 39 ans	2	2 %	1	1 %	1	1 %	1	1 %
40 à 44 ans	2	2 %	0	0 %	0	0 %	0	0 %
NSP RR	28	21 %	15	11 %	10	8 %	0	0 %
Total	131	100 %	131	100 %	131	100 %	131	100 %

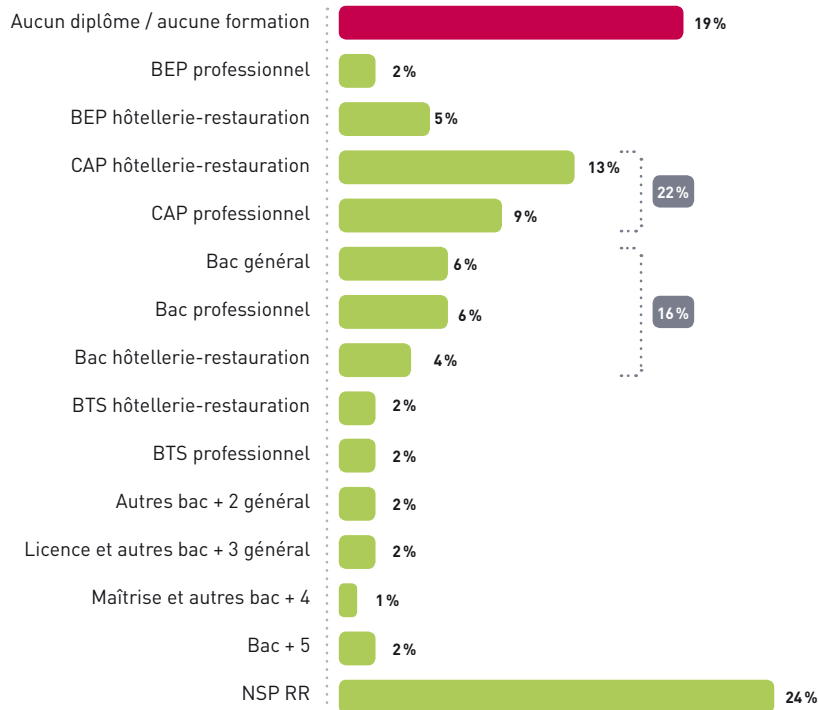
Base : 131 répondants

La majorité des employés crêpiers interrogés a entre 5 et 24 ans d'expérience dans la vie active, entre 5 et 19 ans dans le secteur de la restauration commerciale et moins de 15 ans dans ce métier.

Ils sont 86 % à travailler à ce poste dans cet établissement depuis moins de 15 ans.

■ NIVEAU D'ÉTUDES

> Diplôme le plus élevé obtenu des employés à ce poste



Base : 131 répondants

Le CAP est le diplôme le plus souvent obtenu par les employés crêpiers interrogés.

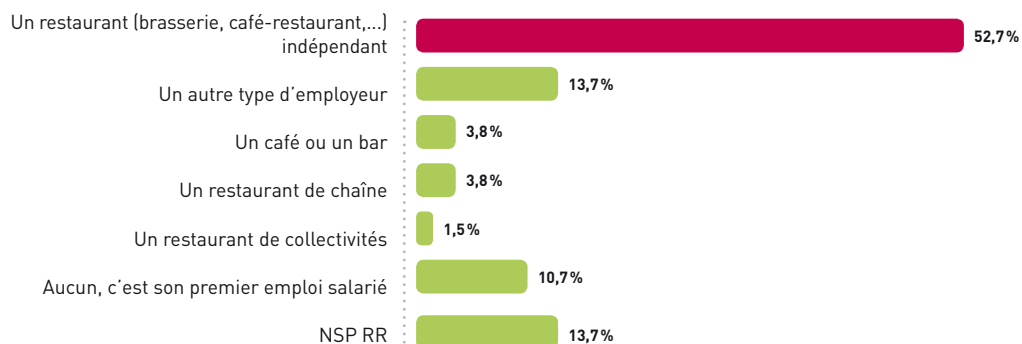
> Diplôme le plus élevé obtenu des employés à ce poste selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Aucun diplôme / aucune formation	20%	30%	6%	14%	19%
BEP professionnel	3%	4%			2%
BEP hôtellerie-restauration	6%			14%	5%
CAP hôtellerie-restauration	16%	4%	22%	9%	13%
CAP professionnel	6%	15%	17%	5%	9%
Bac général	8%	4%	6%	5%	6%
Bac professionnel	6%	7%	11%		6%
Bac hôtellerie-restauration	3%		6%	9%	4%
BTS hôtellerie-restauration	2%	4%	6%		2%
BTS professionnel			6%	9%	2%
Autres bac + 2 général	2%		6%	5%	2%
Licence et autres bac + 3 général	3%				2%
Maîtrise et autres bac + 4			6%		1%
Bac + 5	3%				2%
NSP RR	22%	33%	11%	32%	24%
Total	64	27	18	22	131

Base : 131 répondants

■ EMPLOYEUR PRÉCÉDENT

> Évolution de carrière des employés à ce poste



Base : 131 répondants

Pour la majorité des employés crêpiers ayant déjà eu un autre emploi avant le poste actuel, l'employeur précédent était le plus souvent un restaurant, une brasserie ou un café-restaurant indépendant.

> Évolution de carrière des employés à ce poste selon le type d'activité

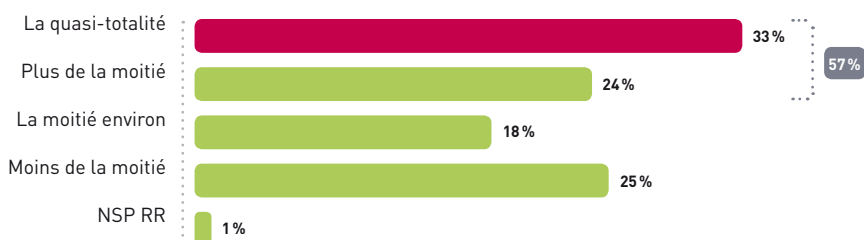
	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Un restaurant (brasserie, café-restaurant,...) indépendant	47%	56%	39%	77%	53%
Un autre type d'employeur	13%	26%	6%	9%	14%
Un café ou un bar	6%		6%		4%
Un restaurant de chaîne	6%		6%		4%
Un restaurant de collectivité	2%		6%		2%
Aucun, c'est son premier emploi salarié	11%	7%	28%		11%
NSP RR	16%	11%	11%	14%	14%
Total	64	27	18	22	131

Base : 131 répondants

4. Le métier de patron crêpier

■ CARACTÉRISTIQUES DU POSTE DE PATRON CRÊPIER

> Part du temps de travail consacré au rôle de crêpier, par rapport aux autres rôles en tant que patron



Base : 125 répondants

57 % des patrons crêpiers sollicités consacrent plus de la moitié, voire la quasi-totalité, de leur temps de travail au rôle de crêpier par rapport aux autres fonctions de patron.

> Selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
La quasi-totalité	39%	29%	8%	31%	33%
Plus de la moitié	28%	25%	15%	8%	24%
La moitié environ	20%	21%	15%		18%
Moins de la moitié	13%	25%	62%	54%	25%
NSP RR				8%	1%
Total	75	24	13	13	125 %

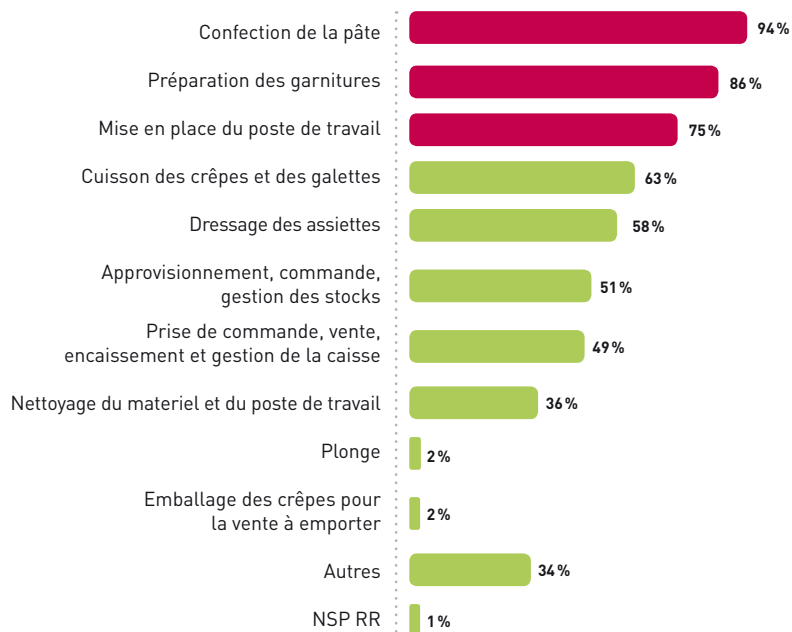
Base : 125 répondants

Les patrons crêpiers travaillant dans une crêperie traditionnelle sont significativement les plus nombreux à consacrer la quasi-totalité de leur temps de travail au rôle de crêpier : 39 % contre 33 % en moyenne au global et contre seulement 8 % pour les patrons crêpiers de glaciers ou salons de thé.

En effet, les patrons crêpiers de glaciers ou salons de thé sont significativement les plus nombreux à consacrer moins de la moitié de leur temps aux tâches de crêpier : 62 % contre 25 % en moyenne toutes activités confondues.

■ FONCTIONS DU PATRON CRÊPIER

> Tâches incluses dans ce poste (plusieurs réponses possibles)



Base : 125 répondants

Les tâches incluses dans le poste de patron crêpier en restauration commerciale sont variées. Elles vont de la confection des pâtes pour les crêpes salées et sucrées jusqu'à l'encaissement des clients.

En revanche, la plonge et le nettoyage du matériel concernent moins cette fonction.

■ AUTRES FONCTIONS

> Autre tâches incluses citées

	Effectifs	%
Respecte les normes d'hygiène et de sécurité	21	49 %
Fait le service et l'accueil	13	30 %
Élabore de nouvelles recettes de crêpes	9	21 %
Prépare et nettoie la salle	2	5 %
Gère tout dans l'établissement	1	2 %
Gère toute la cuisine	1	2 %
Prépare tous les plats	1	2 %
Livre les crêpes dans les boulangeries	1	2 %
Organise le service	1	2 %
Réalise et prépare les salades	1	2 %
Améliore la présentation des crêpes	1	2 %
Total	43	100 %

Base : 125 répondants

> **Autres fonctions mentionnées en tant que patron** (plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
Gère tout l'établissement	54	43%
Gère la comptabilité	22	18%
Gère le personnel	19	15%
Gère les stocks, les achats, les commandes, etc...	13	10%
Gère l'administratif et la comptabilité	10	8%
Gère l'administratif	8	6%
Fait le service et l'accueil	4	3%
Gère le bar	4	3%
Gère la cuisine	4	3%
Fait le service en salle	2	2%
Se charge du nettoyage	2	2%
Gère l'hygiène	1	1%
S'occupe du linge	1	1%
Gère les événements (séminaires, mariages)	1	1%
Gère les ventes	1	1%
Gère la maintenance des matériels	1	1%
Réalise les gauffres et les glaces	1	1%
Fait le service des glaces	1	1%
NSP RR	3	2%

Base : 125 répondants

■ HEURES EFFECTUÉES

> **Temps de travail hebdomadaire**

Les patrons crêpiers interrogés ont déclaré travailler en moyenne 66 heures par semaine.

En moyenne
66 heures
de travail par semaine

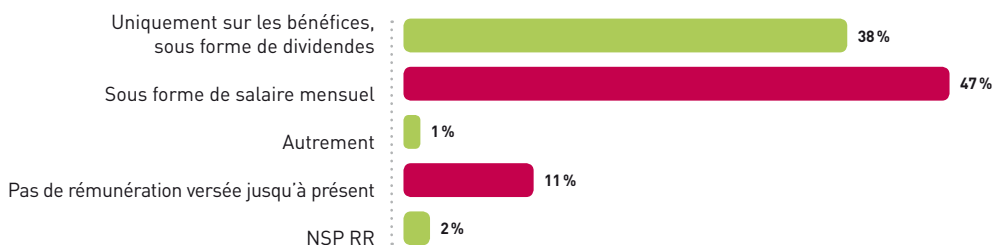
> **Moyenne du temps de travail selon le type d'activité**

	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	74	65
Restauration rapide VAE	21	69
Glacier ou salon de thé	13	57
Brasserie ou café-restaurant	12	70
Total	120	66

Base : 125 répondants

■ RÉMUNÉRATIONS DU PATRON CRÊPIER

> Types de rémunération



Base : 125 répondants

Quasiment la moitié des patrons crêpiers interrogés se rémunère sous forme de salaire mensuel. Néanmoins, 11 % ont répondu ne pas être encore en mesure de se verser un salaire.

> Selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Sous forme de salaire mensuel	53%	33%	46%	38%	47%
Uniquement sur les bénéfices, sous forme de dividendes	36%	46%	38%	38%	38%
Autrement	1%				1%
Pas de rémunération versée jusqu'à présent	8%	17%	15%	15%	11%
NSP RR	1%	4%			2%
Total	75	24	13	13	125

Base : 125 répondants

Les patrons crêpiers de crêperies traditionnelles sont significativement les plus nombreux à déclarer se rémunérer sous forme d'un salaire mensuel : 53 % contre 47 % en moyenne au global, contre seulement 33 % pour les patrons crêpiers de la restauration rapide.

> Selon le nombre d'années d'expérience en tant que patron dans cet établissement

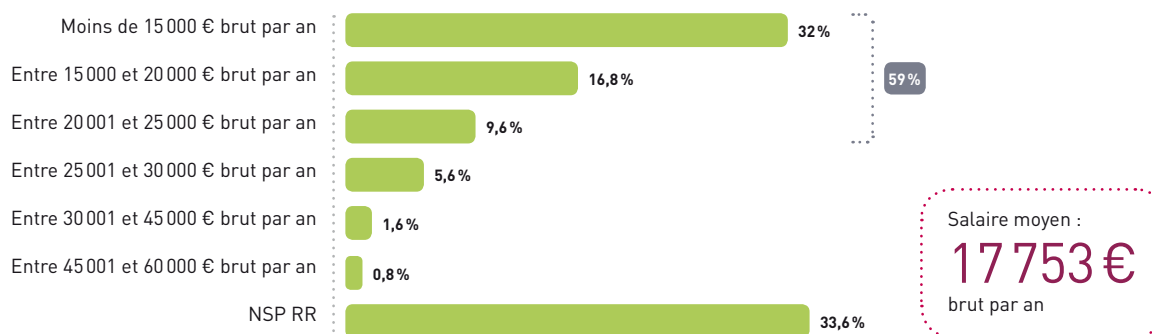
	Uniquement sur les bénéfices (dividendes)	Sous forme de salaire mensuel	Autrement	Pas de rémunération	NSP RR	Total
Moins de 2 ans	10 %	7 %		71 %		15 %
2 à 4 ans	21 %	24 %	100 %		33 %	21 %
5 à 9 ans	31 %	32 %		14 %	33 %	30 %
10 à 14 ans	15 %	15 %		7 %		14 %
15 à 19 ans	8 %	7 %				6 %
20 à 24 ans	8 %	5 %			33 %	6 %
25 à 29 ans	4 %	3 %				3 %
30 à 34 ans	2 %	3 %		7 %		3 %
35 à 39 ans		3 %				2 %
Total	48	59	1	14	3	125

Base : 125 répondants

Les patrons crêpiers travaillant dans leur propre établissement depuis moins de 2 ans sont significativement les plus nombreux à ne pas pouvoir se rémunérer : 71 % contre 15 % en moyenne au global.

■ RÉMUNÉRATION ANNUELLE BRUTE

> Rémunération annuelle brute (salaires, dividendes et autres formes de rémunération)



Base : 125 répondants

Plus de la moitié des patrons crêpiers interviewés a déclaré gagner moins de 25001 euros brut par an.

> Rémunération moyenne selon le nombre d'années d'expérience en tant que patron dans cet établissement

	Répondants	Moyenne
Moins de 2 ans	11 %	13 409
2 à 4 ans	19 %	16 447
5 à 9 ans	24 %	16 063
10 à 14 ans	13 %	19 423
15 à 19 ans	5 %	23 500
20 à 24 ans	6 %	26 000
25 à 29 ans	2 %	13 000
30 à 34 ans	2 %	24 250
35 à 39 ans	1 %	27 500
Total	83	17 753

Base : 83* patrons crêpiers hors NSP RR

Plus les années d'expérience en tant que patron d'établissement augmentent, plus le salaire brut moyen des patrons crêpiers interrogés a tendance à augmenter.

> Selon le sexe

	Répondants	Moyenne
Femme	32	17 016
Homme	51	18 216
Total	83	17 753

Base : 83* employés crêpiers hors NSP RR

Les femmes interrogées à cette fonction ont tendance à gagner moins que leurs homologues masculins. L'âge du patron crêpier influence le salaire brut annuel moyen.

> Selon l'âge

	Répondants	Moyenne
25-29 ans	2	15 250
30-34 ans	12	17 708
35-39 ans	11	18 000
40-44 ans	14	15 679
45-49 ans	17	17 912
50-54 ans	16	18 438
55-59 ans	10	20 050
65 ans ou plus	1	13 000
Total	83	17 753

Base : 83* patrons crêpiers hors NSP RR

> Rémunération moyenne selon le niveau d'étude

	Répondants	Moyenne
Aucun diplôme / aucune formation	8	14 125
BEP professionnel	4	16 625
BEP hôtellerie-restauration	6	16 833
CAP hôtellerie-restauration	15	18 567
CAP professionnel	7	15 571
Bac professionnel	9	19 333
Bac général	12	17 333
Bac hôtellerie-restauration	3	13 000
BTS hôtellerie-restauration	1	13 000
BTS professionnel	4	27 500
Autres bac + 2 professionnel	1	13 000
Autres bac + 2 général	3	20 500
DUT (IUT) général	1	13 000
Licence et autres bac + 3 général	5	18 700
Bac + 5	3	19 333
Autres diplômes ou formations	3	17 667
NSP RR	3	20 833

Base : 83* patrons crêpiers hors NSP RR

Les patrons crêpiers avec un CAP hôtellerie-restauration ont tendance à gagner en moyenne plus de 18 500 euros brut par an.



■ PROFIL DU POSTE DE PATRON CRÊPIER

> Sexe des personnes interviewées à ce poste



Base : 125 répondants

51 femmes et 74 hommes ont été interrogés pour cette étude. Les hommes exerçant ce métier sont légèrement plus nombreux que les femmes (+18%).

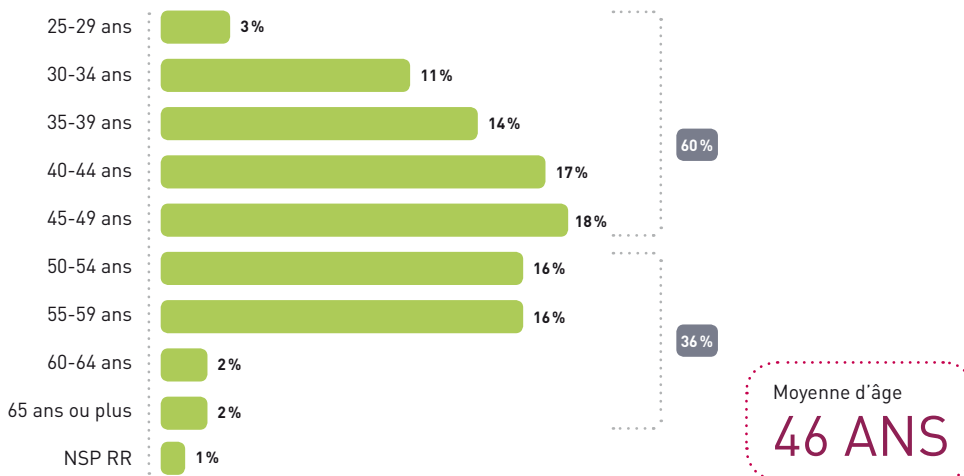
Néanmoins, les hommes patrons crêpiers dominent dans les crêperies traditionnelles : 61 % d'hommes contre seulement 39 % de femmes.

> Répartition selon le secteur d'activité

	Femme	Homme	Total
Crêperie traditionnelle	39 %	61 %	75
Restauration rapide VAE	50 %	50 %	24
Brasserie ou café-restaurant	38 %	62 %	13
Glacier ou salon de thé	38 %	62 %	13
Total	41 %	59 %	125

Base : 125 répondants

> Âge des personnes interviewées à ce poste



Base : 125 répondants

La majorité des patrons crêpiers interviewés a entre 30 et 49 ans. Seulement 3 % des patrons crêpiers interrogés ont moins de 30 ans.

> Moyenne d'âge selon le secteur d'activité

	Répondants	Moyenne
Crêperie traditionnelle	75	45
Restauration rapide VAE	23	47
Brasserie ou café-restaurant	13	45
Glacier ou salon de thé	13	48
Total	124	46

Base : 124* patrons crêpiers hors NSP RR

Les patrons crêpiers de crêperies traditionnelles interrogés ont en moyenne 45 ans.

■ EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

> Expérience professionnelle des personnes interviewées au poste de patron crêpier

	Expérience dans la vie active		Expérience dans la restauration commerciale		Expérience dans le métier de crêpier		Expérience de patron crêpier dans l'établissement	
	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%	Effectifs	%
Moins de 2 ans	0	0%	4	3%	11	9%	19	15%
2 à 4 ans	0	0%	9	7%	19	15%	26	21%
5 à 9 ans	4	3%	23	18%	33	26%	37	30%
10 à 14 ans	9	7%	14	11%	19	15%	17	14%
15 à 19 ans	14	11%	14	11%	16	13%	8	6%
20 à 24 ans	32	26%	24	19%	10	8%	8	6%
25 à 29 ans	22	18%	18	14%	7	6%	4	3%
30 à 34 ans	19	15%	12	10%	8	6%	4	3%
35 à 39 ans	12	10%	5	4%	2	2%	2	2%
40 à 44 ans	11	9%	2	2%	0	0%	0	0%
45 ans ou plus	2	2%	0	0%	0	0%	0	0%
Total	125	100%	125	100%	125	100%	125	100%

Base : 125 répondants

La majorité des patrons crêpiers interrogés a entre 20 et 34 ans d'expérience dans la vie active, la quasi-totalité a moins de 35 ans d'expérience dans le secteur de la restauration commerciale et a entre 2 et 14 ans d'expérience dans le métier de crêpier.

Ils sont 80% à être patron crêpier dans leur établissement depuis moins de 15 ans.

■ NIVEAU D'ÉTUDE

> **Diplôme le plus élevé obtenu par les patrons crêpiers interrogés et formation(s) suivie(s)**
(plusieurs réponses possibles)

	Effectifs	%
Aucun diplôme / aucune formation	19	15 %
BEP professionnel	6	5 %
BEP hôtellerie-restauration	9	7 %
CAP hôtellerie-restauration	20	16 %
CAP professionnel	8	6 %
Bac professionnel	14	11 %
Bac général	15	12 %
Bac hôtellerie-restauration	4	3 %
BTS hôtellerie-restauration	1	1 %
BTS professionnel	7	6 %
Autres bac + 2 professionnel	1	1 %
Autres bac + 2 général	4	3 %
DUT (IUT) général	2	2 %
Licence et autres bac + 3 général	5	4 %
Bac + 5	5	4 %
Autres diplômes ou formations	5	4 %
NSP RR	5	4 %

Base : 125 répondants

Le baccalauréat (tous types confondus) est le diplôme le plus haut et le plus souvent obtenu par les patrons crêpiers interrogés.

Les 5 personnes ayant répondu un autre diplôme ou une autre formation ont mentionné le diplôme de crêpier (3 répondants), le CAP de crêpier et un brevet de technicien agricole.

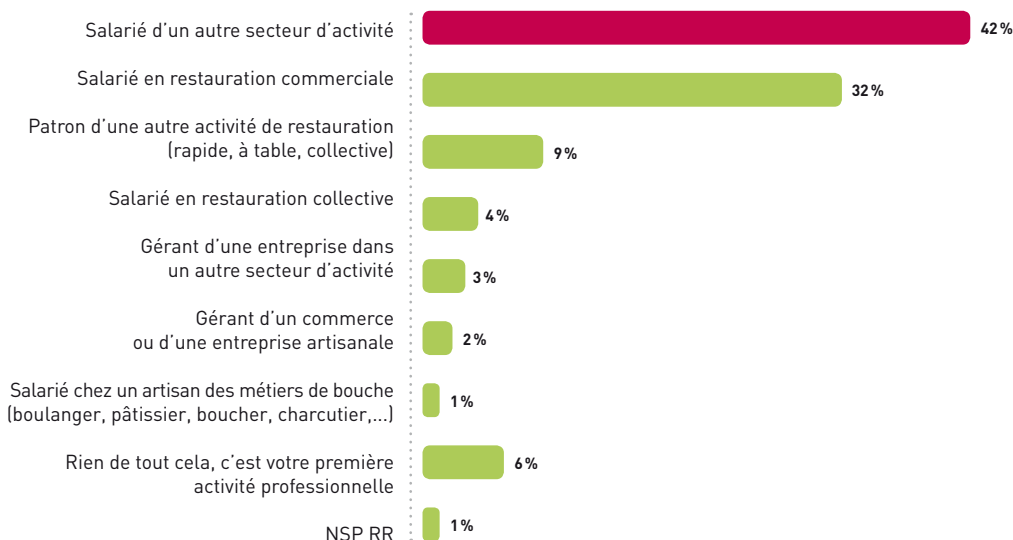
> Selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Aucun diplôme / aucune formation	19%	13%	15%		15%
BEP professionnel	5%	4%	8%		5%
BEP hôtellerie-restauration	11%			8%	7%
CAP hôtellerie-restauration	17%	4%	15%	31%	16%
CAP professionnel	5%	13%	8%		6%
Bac professionnel	9%	21%	8%	8%	11%
Bac général	15%	4%	15%	8%	12%
Bac hôtellerie-restauration	3%	4%		8%	3%
BTS hôtellerie-restauration			8%		1%
BTS professionnel	4%	4%		23%	6%
Autres bac + 2 professionnel	1%				1%
Autres bac + 2 général	3%	8%			3%
DUT (IUT) général	1%		8%		2%
Licence et autres bac + 3 général	5%	4%			4%
Bac + 5	1%	8%	8%	8%	4%
Autres diplômes ou formations	5%	4%			4%
NSP RR	1%	8%	8%	8%	4%
Total	75	24	13	13	125

Base : 125 répondants

■ POSTE PRÉCÉDENT

> Évolution de carrière des patrons crêpiers interviewés



Base : 125 répondants

47% des patrons crêpiers sollicités sont issus d'un autre secteur d'activité que la restauration ou les métiers de bouche.

> Selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Salarié d'un autre secteur d'activité	44 %	46 %	46 %	23 %	42 %
Salarié en restauration commerciale	35 %	33 %		46 %	32 %
Patron d'une activité de restauration (rapide, à table, collective)	7 %	4 %	15 %	23 %	9 %
Salarié en restauration collective	4 %		8 %	8 %	4 %
Gérant d'une entreprise dans un autre secteur d'activité	4 %		8 %		3 %
Gérant d'un commerce ou d'une entreprise artisanale	3 %	4 %			2 %
Salarié chez un artisan des métiers de bouche (boulangier, pâtissier, boucher, charcutier,...)	1 %				1 %
Rien de tout cela, c'est votre première activité professionnelle	1 %	13 %	23 %		6 %
NSP RR	1 %				1 %
Total	75	24	13	13	125

Base : 125 répondants

■ PERSPECTIVES D'EMBAUCHE

> Perspectives d'embauche d'un employé pour remplacer ou seconder le patron crêpier

	Effectifs	%
Oui, cette année encore	15 %	12 %
Oui, mais plus tard	11 %	9 %
Non, vous ne l'envisagez pas	98 %	78 %
NSP RR	1 %	1 %

Base : 125 répondants

21% des patrons crêpiers interviewés envisagent d'embaucher un employé au poste de crêpier. Parmi eux, 12% souhaitent concrétiser leur embauche en 2013.

> Selon le type d'activité

	Crêperie traditionnelle	Restauration rapide VAE	Glacier ou salon de thé	Brasserie ou café-restaurant	Total
Oui, cette année encore	12 %	4 %	15 %	23 %	12 %
Oui, mais plus tard	7 %	13 %	15 %	8 %	9 %
Non, vous ne l'envisagez pas	80 %	83 %	69 %	69 %	78 %
NSP RR	1 %				1 %
Total	75	24	13	13	125

Base : 125 répondants

80% des patrons crêpiers de crêperies traditionnelles interviewés n'envisagent pas d'embaucher un employé au poste de crêpier.

23% des patrons crêpiers de brasseries ou cafés-restaurants ont déclaré souhaiter embaucher un crêpier en 2013 pour les remplacer ou les seconder à cette fonction.

RÉSULTATS

DÉTAILLÉS QUALITATIFS

1. Le poste d'employé crêpier

Les résultats détaillés qualitatifs sont issus de trois interviews semi-directives en face à face.

■ RÔLE ET RESPONSABILITÉS DU CRÊPIER

> **Rôle principal : la production des crêpes salées et sucrées avec leurs garnitures**

> **Rôle annexe : la gestion de l'activité globale de restauration et, pour les plus expérimentés, la formation des nouveaux crêpiers**

> **Responsabilités du crêpier :**

- Préparer les deux types de pâtes en respectant strictement les recettes de l'établissement
- Préparer l'intégralité des garnitures, en utilisant des produits de qualité, frais et de préférence de saison
- Installer et mettre en place le poste de travail (crêpières) et les instruments de cuisine
- Étaler la pâte, maîtriser l'épaisseur des différents types de crêpes et tourner les crêpes
- Faire les crêpes en gérant la cuisson et la température, aussi bien de la pâte que des autres ingrédients
- Gérer les stocks, passer les commandes, contrôler la qualité et les DLC des marchandises livrées
- Valoriser l'offre de crêpes (innovation, création, présentation) et contribuer à la satisfaction des clients

> **Les principales qualités requises pour le métier :**

- La rigueur, la précision, la gestion du temps et le sens de l'organisation
- Le respect des produits
- Le contact avec la clientèle

« On prépare tout sur place, donc il faut que je gère tout de A à Z. »

« Quand j'arrive le matin, je prépare la pâte. En réalité, tout est synchronisé, c'est toujours pareil. Je vérifie qu'il ne manque rien, voilà, je suis opérationnel et j'ouvre. C'est simple en fait. »

« Chaque crêpe a sa cuisson idéale. Chaque crêpe a son épaisseur idéale. »

« C'est un métier d'artiste, il faut respecter leur dimension, leur épaisseur, leur cuisson et les produits. »

« Les commandes de produits, la vérification des DLC, voir si on ne manque pas de produits, la vérification que les crêpes sont bien faites, enfin tout ! »

« On travaille avec un maximum de produits frais. »

« Faire les préparations, les pâtes et les ingrédients, ensuite préparer les instruments pour travailler, faire la mise en place et ensuite faire les crêpes. »

■ FORMATION, CURSUS ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- > Les personnes exerçant le métier de crêpier viennent d'horizons divers et variés, n'ayant parfois rien à voir avec le secteur de la restauration.
- > La formation pour devenir crêpier est généralement dispensée par l'établissement employeur. Pour devenir un bon crêpier, il faut compter entre un à deux ans d'apprentissage. Plus rarement, la personne est déjà qualifiée après avoir suivi une formation de maître crêpier, généralement en Bretagne.
- > Certains crêpiers ont eu une expérience diversifiée dans la restauration et sont passés par différents postes avant d'aboutir à la fonction de crêpier : plongeur, serveur, commis de cuisine, etc. Cette expérience dans la cuisine facilite l'apprentissage du métier de crêpier.

« J'ai toujours été dans la restauration, depuis 30 ans. »

« J'ai fait une formation à la chambre des métiers, ici à Paris. C'est obligatoire, pour ouvrir une crêperie, enfin, pour être crêpier, il faut suivre une formation. La formation est juridique, elle n'est pas technique donc on nous parle de la cible qu'on vise, de la marge qui doit être minimum d'un coefficient de 3 [...]. »

« J'ai commencé à travailler à l'âge de 15 ans. J'ai fait différents jobs, de quelques années comme ça... rien à voir avec la restauration. Ensuite, on m'a dit qu'on cherchait un plongeur ici et je suis venu. J'ai aussi appris à faire les salades, les sauces et la pâte à crêpes. Après ça, le poste de serveur s'est libéré. J'ai demandé au patron de l'époque, je pouvais faire serveur, c'était OK, ils m'ont expliqué la caisse et après ça, je me suis lancé. »

« Ici, pour être un bon crêpier, qui puisse faire face à la demande, il faut compter à peu près un an. »

« Moi, j'ai appris surtout en regardant, pour connaître les proportions, etc. Après, on monte. »

« Avez-vous toujours été dans la restauration ? » « Non, j'ai commencé ici il y a 8 ans comme serveur, avant j'étais dans l'administration. [...] Je n'ai suivi aucune formation dans la restauration. Il y a un de mes collègues qui a fait une formation en Bretagne. Elle a duré 3 semaines, il me semble. »

■ RÉMUNÉRATIONS ET AVANTAGES EN NATURE

> Des rémunérations correctes mais pas forcément très élevées

(variant selon la structure entre 1 500 euros et pouvant aller jusqu'à 2 000 euros net hors primes, dans les cas rencontrés)

> Une norme de temps de travail à 35 heures hebdomadaires, mais dépassée (jusqu'à 42 heures)

> Une prime peut venir compléter la rémunération (prime sur objectifs, participation des salariés aux résultats de l'entreprise)

> Les avantages en nature sont ceux des employés de la restauration commerciale, sans spécificité particulière pour les crêpiers :

- repas avec boissons pris sur place (midi et soir)
- prise en charge à hauteur de 50% des frais de déplacement en transports en commun
- mutuelle
- fourniture des tenues professionnelles, généralement la blanchisserie est à la charge de l'employé

« Je ne connais pas les autres, mais moi, je gagne un peu plus que le smic, 1 500 euros net. »

« Des primes, non. [...] On peut manger sur place. »

« Une participation aux résultats de l'entreprise ? » « Oui ! »

« En gros, on va dire entre 1 600 et 1 800 net. »

« Normalement, on a une base de 35 heures, mais là je vais vous dire... il fait 42 heures. »

« Chaque fin d'année, chaque personne a droit à une prime. Elle est variable selon les responsabilités. »

« Ça fait combien pour le crêpier ? Un mois de salaire ? » « On va dire les trois quarts. »

« On a un objectif, c'est d'essayer de progresser en moyenne de 3%. »

« Alors on mange et on boit ce qu'on veut. On a tous des maillots fournis par la maison. On les blanchit nous-mêmes. »

« Ca nous arrive d'avoir des primes [...] de 200/300 euros, liées au chiffre d'affaires. »

■ LES « PLUS » DU MÉTIER

> Le plaisir de cuisiner, de préparer des crêpes avec des bons produits, des ingrédients de qualité

> Les contacts avec les clients et la satisfaction clientèle

> La possibilité d'innover et de créer des nouvelles recettes

> La possibilité, au bout de quelques années d'expérience, de transmettre son savoir-faire

■ LES « MOINS » DU MÉTIER

> Les horaires assez contraignants, les soirs et les week-ends

> Les difficultés physiques liées à une position de travail debout

> Les métiers de la restauration commerciale sont globalement durs, stressants et éprouvants

- « C'est la satisfaction des clients, leurs sourires et quand ils reviennent. »
- « Je trouve que faire des crêpes, c'est de l'art. C'est un plaisir d'en faire. Chaque crêpe est une œuvre d'art, ça me fait plaisir de voir le client qui regarde comment ça se prépare. C'est beau à voir. »
- « Quand je tombe sur des bons produits, là, je me régale. Je sens que les produits me parlent. Je sais sans hésitation que ce que je vais préparer sera très bon. »
- « C'est travailler quand il n'y a pas beaucoup de monde et rester à attendre les clients. C'est les horaires. C'est rester debout aussi, ce n'est pas facile mais il n'y a pas de métier facile de toute façon. »
- « Au niveau des recettes, on peut tout faire. [...] La création n'est pas fermée, un jeune peut toujours s'exprimer. »
- « On fait un métier debout et il faut savoir gérer son stress et faire face au rush. »
- « C'est un métier merveilleux quand on fait plaisir aux autres ! »
- « C'est un métier dur, on travaille presque tous les soirs et les week-ends ! »

■ LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

- > **Un bagage dans la cuisine est un atout pour devenir un bon crêpier.** Cette expérience permet d'apprendre à sélectionner et à choisir de bons produits et permet de maîtriser l'ensemble des préparations, des garnitures pour être en mesure de proposer un maximum de produits « faits maison » (sauce tomate, caramel beurre salé, etc.).
- > **Pour devenir un bon crêpier, une formation de quelques semaines ne suffit pas. Il faut compter 6 mois minimum, voire 1 an d'apprentissage si la personne n'a aucune expérience dans la restauration.**
- > **Les perspectives de carrière une fois à ce poste :**
- continuer dans le métier jusqu'à la fin de sa carrière
 - évoluer à des postes avec plus de responsabilités en devenant cuisinier, chef ou responsable de cuisine
 - ouvrir sa propre crêperie, pour les salariés les plus entrepreneurs

- « Si on est déjà en cuisine et qu'on connaît le reste, ça peut aider. Sinon, on peut apprendre directement, mais il faut minimum deux ans. »
- « Je pense que c'est dur après avec l'âge, le fait de rester debout. La personne peut travailler jusqu'à 50, 60 ans mais je ne le conseille pas. C'est quand même un métier physique, pas facile. »
- « Je travaille et je laisse le temps passer. Je vais aller jusqu'à la retraite je crois, je ne sais pas, ou j'ouvrirai peut-être une crêperie à mon compte. »
- « Non, un crêpier peut apprendre directement à faire les crêpes mais c'est mieux qu'il sache comment sont fabriquées les autres choses qu'il va utiliser. »
- « J'ai 54 ans, donc à la retraite ! Je ne sais pas, peut-être ouvrir une crêperie, pourquoi pas ? »
- « Commencer comme assistant crêpier, c'est pas mal. »
- « Être en cuisine et faire des préparations, c'est un bon atout. »

■ LES PERSPECTIVES D'EMPLOI DANS LE MÉTIER

- > Les perspectives d'avenir paraissent, sous l'angle des interviewés, optimistes pour l'emploi dans ce métier.
- > Des perspectives d'emploi stables, liées au nombre de structures présentes sur le marché de la restauration commerciale. La crêperie traditionnelle est un type de restaurant qui a mieux résisté à la crise économique que d'autres, en proposant une offre gourmande, diversifiée, avec des bons produits à des prix modérés.
- > Des emplois qui perdureront car ils correspondent à un besoin : le nombre de crêperies traditionnelles est en augmentation à Paris et dans les zones touristiques accueillant des étrangers.
 - Il y a donc des postes mais pas assez de postulants qualifiés : avoir une formation ou une expérience en cuisine est un avantage pour trouver un emploi.
 - De nombreuses crêperies recherchent des crêpiers avec de l'expérience pour qu'ils puissent ensuite transmettre leur savoir-faire, former les jeunes crêpiers de l'établissement, quitte à les débaucher auprès de la concurrence.
 - Les crêperies indépendantes récemment créées n'embauchent pas forcément car les patrons crêpiers préfèrent commencer petit et gérer tout eux-mêmes.
- > On trouve généralement les emplois de crêpier soit par le bouche à oreille, soit par Pôle emploi ou encore via la presse professionnelle spécialisée comme l'Hôtellerie-Restauration.

« J'ai remarqué qu'il y a de plus en plus de crêperies. Il y a aussi un peu plus de gens qui me demandent s'il y a un travail à ce poste mais en général, ce sont des gens non qualifiés. Ils croient qu'ils rentrent et qu'ils peuvent apprendre en deux jours... »

« Je pense que la crêpe est un produit intemporel. Il traverse les modes, il traverse tout. Je pense que la crêpe est indémodable mais à condition qu'elle soit excellente. Je suis plutôt optimiste. »

« Beaucoup de personnes nous ont demandé ce qu'on appelle une "transmission de savoir-faire". Beaucoup de personnes ont essayé de me débaucher. »

« Il y a 5 restaurants de plus, ça veut dire que ça évolue. C'est un produit qui marche très bien à Paris. »

« Quand on trouve un bon crêpier, on veut le garder et on fait tout le nécessaire pour que la personne reste. »

■ LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION DU MÉTIER

L'évolution des tendances de consommation et des attentes des clients touche le métier de crêpier :

- Une demande pour des produits frais, de meilleure qualité, plus sains, voire issus de l'agriculture biologique
- Une demande pour des préparations et des plats « fait maison »
- Une évolution des mentalités des consommateurs qui souhaitent découvrir des nouveautés, des recettes plus créatives
- Une demande pour une offre attractive et variée mais à des prix modérés

■ LES ATTENTES DES PROFESSIONNELS

- > La professionnalisation des acteurs et la construction d'un réseau de professionnels (formations, création d'un salon professionnel du crêpier pour échanger et partager des expériences, etc.).
- > La possibilité de travailler avec des bons produits achetés à des prix intéressants

« Pouvoir toujours trouver de très bons produits, différents. Pouvoir faire des crêpes avec des fruits et des légumes qu'on n'a jamais essayés. C'est nécessaire, parce qu'on reste trop classique, trop traditionnel. Il faut améliorer les choses, les gens commencent à goûter de nouveaux produits. »

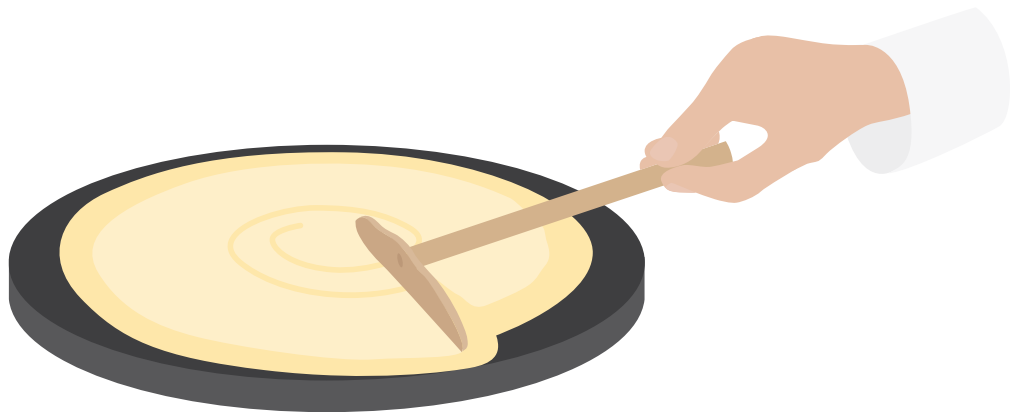
« Pour l'instant, ça va rester assez classique, français, mais il peut y avoir une dimension internationale, j'aimerais découvrir de nouvelles recettes. J'aimerais découvrir des nouvelles façons de préparer pour évoluer et pour s'adapter à un environnement qui change. »

« C'est un métier d'artiste et il faut garder ça, il faut améliorer davantage. »

« Ce qu'il y a de bien, c'est qu'au niveau des recettes, on peut tout faire. »

« Normalement, une fois que le crêpier a pris connaissance de tout ce qu'il a à faire, il ne fait que ça. Voilà. »

« On parle de produits bio. Travailler avec des produits bio ça peut améliorer la qualité de la nourriture. Ça c'est quelque chose d'innovant, d'assez récent. »



2. Le poste de patron crêpier

Les résultats détaillés qualitatifs sont issus de trois interviews semi-directives en face à face.

■ RÔLE ET RESPONSABILITÉS DU PATRON CRÊPIER

> **Rôles principaux : la gestion globale de l'établissement et la réalisation des crêpes.**

> **Tâches et responsabilités du patron crêpier :**

- Gestion du personnel, management, embauches
- Gestion des fournisseurs, commandes, approvisionnement, stock
- Choix et qualité (fraîcheur) des ingrédients
- Confection des crêpes :
 - > préparation du poste et des ingrédients
 - > confection des pâtes (froment, sarrasin) avec une recette et une qualité inchangées
 - > réalisation des crêpes au fur et à mesure des commandes
 - > création des recettes et de la carte selon les saisons
- Vente et fidélisation de la clientèle

> **Les principales qualités requises pour le métier :**

Une bonne résistance physique et mentale, la maîtrise du métier de crêpier et une très forte motivation sont les pré-requis d'un métier usant, mais gratifiant sous l'angle des contacts et de la satisfaction du client.

« En tant que responsable, mon rôle est de tout gérer : prises de commandes, personnel... Classique, quoi ! C'est ce qu'on peut retrouver dans tout type de restaurant. »

« Moi, je suis donc sur les billigs... ce sont les fameuses plaques où nous tournons nos crêpes. Alors toutes nos pâtes sont faites par moi-même. Tout ce qui est ingrédients, tout ce qui est sauces... Tout ça, c'est moi-même qui le fais. Sucré, salé, caramel au beurre salé,... »

« Mon associé s'occupe de tout ce qui est comptabilité, tout ce qui est administratif, comptabilité, factures et tout. Et moi je gère un peu ce qui est la cuisine et le personnel. Alors mon quotidien c'est le contrôle de la cuisine le matin... Et puis je suis un peu polyvalent. S'il y a un petit coup de bourre à la cuisine au niveau des crêpes je peux aller aider les crêpiers, sinon je reste en salle pour aider le service. »

■ FORMATION, CURSUS ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

> **Les trajectoires individuelles montrent des parcours très diversifiés : il y a autant de voies pour devenir patron-crêpier qu'il y a d'individus à exercer ce métier :**

- Être « né » dans la restauration, poursuivre une affaire de famille
- Devenir patron en achetant son propre établissement après un emploi de crêpier
- Se reconverter dans cette activité et suivre une formation au métier et à la gestion de restauration

> **La formation au métier est primordiale et ne doit pas être négligée, elle est dispensée :**

- Par un maître crêpier confirmé d'un autre établissement
- Dans une école de formation *ad hoc* (en Bretagne)

> **Lorsqu'on n'est pas « du métier » (de la restauration), une formation à la gestion est souvent nécessaire.**

> **Les échanges avec d'autres professionnels sont primordiaux pour les néo-entrepreneurs.**

« Déjà, moi j'étais ingénieur en mécanique de précision, c'est donc complètement une reconversion. »

« À vrai dire, j'ai appris sur le tas, j'ai acheté ma première crêperie en 1990, où là j'ai été formé par un crêpier professionnel, donc ça fait depuis 90 à 2013 que je suis là, donc voilà, j'ai vraiment appris sur le tas. Là je suis à ma troisième crêperie sur Lyon. »

« La formation de crêpier, elle dure à peu près 16 jours, elle se passe en plein cœur de la Bretagne, à l'École de Farine Treblec. La farine Treblec, c'est une farine de Bretagne, ils ont leur propre école qui forme les maîtres crêpiers. »

« J'ai fait des formations à la Chambre de Commerce. J'ai fait une formation aussi pour ma Licence IV... vu que l'établissement en possédait une. Et après j'ai fait beaucoup de forums. Énormément de forums, d'entrepreneurs, des salons, de gestion. La formation Chambre de Commerce, c'est tout ce qui est comptabilité, gestion, hygiène, elle est très complète. »

■ RÉMUNÉRATIONS

> Une rémunération qui en principe est supérieure à celle de l'employé crêpier, mais qui reste essentiellement liée à la situation, la taille et la fréquentation de l'établissement.

> Les personnes qui lancent leur propre affaire disposent en principe d'une source extérieure ou d'économies leur permettant d'éviter de se rémunérer par leur entreprise : la rémunération est conditionnée par les résultats.

> Les gérants se versent une rémunération en principe mensuelle lorsque l'affaire marche bien.

> Le temps de travail fluctue entre 40 et 70 heures par semaine, selon le périmètre de tâches du patron-crêpier : plus il est impliqué dans la fabrication des crêpes, plus l'amplitude horaire augmente.

« Alors, pour l'instant, je ne gagne rien du tout. Étant donné que ça fait un an et demi que j'ai ouvert mon établissement, je ne me sors pas de salaire pour l'instant. C'est encore trop juste. Par contre, dès que je pourrai dégager du bénéfice, je pourrai me sortir un salaire, effectivement. »

« 25 000 euros par an, en net. Ça intègre mon salaire mensuel, une bonne mutuelle, une petite retraite sous la loi Madelin, ce qui est important quand même quand on arrive à nos âges, parce que les retraites des commerçants sont relativement faibles, donc oui, il y a tout ça. »

« Je dirais, 12 heures par jour. Alors ce ne sont pas 12 heures de travail consécutives, car il y a quand même de l'attente. Par exemple le soir, de 19 heures à 20 heures, on attend du monde. On est là quand même. C'est 12 heures, pas forcément de plein travail, mais quand même 12 heures de présence effective. »

« On en fait. Bon, c'est sûr que je prends des jours de repos comme tout le monde, on est fermé le dimanche, on est fermé le mercredi soir. J'ai la chance d'avoir un associé donc, ça me permet de m'absenter et lui pareil. Mais on travaille quand même souvent tous les deux ensemble. Mais on doit faire facilement plus de 40 heures par semaine, 45 heures. »

■ LES « PLUS » DU MÉTIER

> Les avantages à être son propre patron et à ne dépendre que de son propre savoir-faire

> Un métier qui apporte de la satisfaction au client et de la satisfaction en retour au professionnel

> La création des crêpes : nouveautés, produits de saison, adaptation de la gastronomie locale à la crêpe

■ LES « MOINS » DU MÉTIER

> Les problématiques habituelles des métiers de la restauration :

- Des horaires contraignants, notamment par rapport à une vie de famille
- La difficulté physique du métier

> Les aléas de la conjoncture économique et les risques des affaires (pertes, faillite,...)

« Ce qui me motive c'est de mettre des nouvelles crêpes, chaque mois j'en mets une nouvelle qui reste un mois. La création. Donc créer, trouver des nouveaux produits, des nouveaux pliage, d'essayer différentes farines, oui ça me plaît, et à l'heure actuelle, il faut constamment innover. Je trouve que le métier de crêpier c'est un beau métier, on fait les choses au fur et à mesure, on peut être créatif. »

« Et bien, c'est justement de pouvoir présenter les plats typiques... On est à Lyon, et qui dit Lyon dit gastronomie lyonnaise, alors que moi, c'est tout à fait la Bretagne. Donc quelque part, c'est quand même intéressant. Le saucisson lyonnais, je l'ai incorporé. Et puis j'envisage aussi la grenouille. »

« C'est un métier qui n'est pas facile, on fait beaucoup d'heures, les vies de famille en subissent les conséquences. Bien sûr, ça c'est comme tous les métiers de bouche, de toute façon, on a des horaires, c'est sûr que le soir, à 52 ans, je préfère être chez moi à regarder les informations à 20h et ne pas rentrer à 23h30, surtout à mon âge. »

■ LA CONCURRENCE ET L'ACTIVITÉ

> En restauration traditionnelle, l'activité de crêpe est considérée comme suffisamment spécifique pour ne pas être en concurrence frontale avec les autres types de restaurants.

> Elle est concurrencée par d'autres formes de restauration rapide et/ou de VAE (kebabs, pizzas,...).

> L'activité reste très saisonnière, hivernale et il est préférable de pouvoir développer des activités complémentaires l'été (glaces, limonade,...).

■ LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

> Le fait d'être patron de son activité de crêpes est un aboutissement pour les professionnels rencontrés, qui n'envisagent leur carrière qu'en termes de développement de l'activité ou de fin de carrière.

« Il ne faut pas qu'il y ait une autre crêperie à côté, c'est tout ! Il y en a, mais pas à côté, elles ne sont pas en nombre. Ce n'est pas comme les restaurants, un à côté de l'autre. Donc la crêperie, c'est quand même différent, en tout cas sur Lyon. Sur la Bretagne, ça s'inverse. »

« Bien sûr, la vente à emporter, si on me demande, il n'y a pas de souci. Pour l'instant je n'ai pas trop exploité ça, parce que ce n'est pas trop le but d'une crêperie. »

« En hiver, une crêperie travaille beaucoup mieux. Forcément. Déjà les gens veulent se mettre au chaud. Manger des crêpes, boire du chocolat, c'est beaucoup plus logique. Donc l'hiver, les crêpes partent beaucoup plus vite que l'été, où, si on n'a pas de terrasse l'été, ce n'est pas bien. Il faut pouvoir vendre de la glace et de la crêpe. Mais j'ai constaté que l'été, il y a une baisse d'activité. »

« Oh, il n'y a pas vraiment de carrière, pour moi. Il pourrait y avoir une évolution de l'établissement, c'est-à-dire un agrandissement, mais ça ne changerait pas forcément pour moi. Ce que j'attends, c'est de pouvoir finir une carrière tranquillement, paisiblement, voilà. Mais si j'étais jeune, effectivement, mon ambition, ça serait de progresser dans mon établissement, progresser, progresser, ou l'agrandir... Où alors, en ouvrir plusieurs, ce qui se fait couramment. Mais bon, pour cela, il faut déjà gagner beaucoup d'argent. »

■ LES PERSPECTIVES D'EMPLOI DANS LE MÉTIER

- > **Les perspectives d'embauche restent élevées s'agissant de salariés déjà formés au métier : l'offre dépasse la demande.**
- > **En revanche, les perspectives de développement de l'activité de crêpes sont vues de façons contrastées :**
 - Elles sont bonnes pour la majorité des patrons interrogés, qui constatent un fort potentiel de développement de l'activité de crêpes – notamment dans un contexte de crise économique qui lui est favorable.
 - On peut constater localement une saturation de la proposition de crêpes et donc des perspectives de développement du marché.

« Quand vous mettez une annonce pour chercher un crêpier, sur 80 candidats vous allez en avoir 2 qui ont fait des crêpes, donc quand on cherche un crêpier, on notifie toujours qu'on fera une formation, ce n'est pas évident de trouver des vrais maîtres crêpiers aujourd'hui à l'heure actuelle. Peut-être plus en Bretagne, mais ici... »

« Sur Lyon-même, il n'y en a pas énormément. Intra-muros, il y en a peut-être 10, 12... C'est quand même très, très limité, la crêperie. Alors maintenant, peut-être que quelqu'un, il lui manque un crêpier, mais franchement, je ne pense pas qu'on cherche des crêpiers toutes les cinq minutes. Tant qu'il n'y aura pas beaucoup de crêperies, il n'y aura pas beaucoup de demandes. »

« Je pense qu'il y a du travail pour tout le monde. À mon avis, il y a des zones qui n'ont pas de crêperie et qui pourraient en avoir. En campagne, des villages qui n'ont pas de crêperie et qui pourraient en avoir. Je pense qu'il pourrait y avoir de la demande par rapport à ça. En fait, les crêperies, on ne les trouve pas partout. »

« Je ne pense pas. Je pense qu'il y a déjà pas mal d'établissements. J'en ai vu une pas trop loin d'ici, peut-être que les gens s'imaginent que c'est facile d'ouvrir une crêperie, parce que ça n'a rien à voir avec les crêpes qu'on fait à la maison. »

■ LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- > **Le métier de crêpier conserve un caractère traditionnel et « immuable », nécessitant une formation : tant qu'il y aura des écoles et des formations, il y aura de la crêpe, et des crêpiers.**
- > **Les évolutions en cours et à venir concernent la gamme d'offre, qui s'enrichit avec les produits locaux non bretons, les denrées ou les recettes à la mode.**
- > **Une montée en gamme de la crêperie est peu probable : son argument de vente principal tient à des prix raisonnables et contrôlés, et le contexte de crise n'incite pas à croire à un changement à ce niveau.**
- > **Le principal danger pour l'avenir du métier est l'industrialisation du process et l'arrivée d'une offre standardisée (chaînes spécialisées) et « low cost », qui pourrait dévaloriser la crêpe à terme.**

« Qu'il y ait des écoles de crêpiers, je suis content. Si dans 15 ans je veux lâcher mon affaire, je sais que j'aurai des crêpiers qui viendront et m'achèteront mon fonds ! Quelque part, ce n'est pas négatif pour moi. »

« Ça pourrait peut-être monter en gamme, faire des crêpes un peu plus élaborées, aujourd'hui on commence à mettre des noix de Saint-Jacques dans les crêpes ; les prix augmentent aussi... Moi je suis dans un quartier de bureaux, les gens mangent dehors tous les midis, c'est quand même différent. Il faut innover, mais tout en restant raisonnable au niveau du prix. »

« Il y a maintenant le fast-food de la crêpe, il y a apparemment des gros fast-food qui vont se monter. Ça arrive sur des charriots, ça cuit, ça part... Ce n'est pas du tout traditionnel, comme je peux le faire moi. Alors maintenant, effectivement ! J'en ai entendu parler, de ça ! Je pense que ça fera beaucoup de tort à la crêperie. »

« Il y a des nouveaux concepts en pizza maintenant, des pizzas de luxe, je ne sais pas, la pizza c'est un produit international qui marche partout. Ma crêpe c'est quand même moins connu que la pizza, il faut dire les choses comme elles sont. »



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire >>
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih

Observatoire de l'Hôtellerie et la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
Tél. : 01 40 17 20 20 - Fax : 01 40 17 20 24
observatoire@fafih.com

www.fafih.com