



Le glacier fabricant

Le glacier fabricant élabore et commercialise une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés... Il assure des préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...). Il travaille dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

Objectifs de la formation

La formation **CAP Glacier fabricant** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer et commercialiser des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées, etc,
- Utiliser des matières premières ainsi que les techniques qui leur sont associées,
- Utiliser les machines de laboratoire spécifiques au métier : pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur, etc,
- Avoir des connaissances en hygiène, dessin appliqué aux métiers de l'alimentation et en gestion.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissances entreprise
- Communication
- Chef d'œuvre
- Arts appliqués
- Langue vivante (anglais)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Bruz



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier, CAP chocolatier, Bac Pro Boulanger ou Pâtissier, CAP Cuisinier



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



Durée

A minima 400h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Validation

CAP Glacier fabricant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 %
Taux de réussite aux examens**

87,5 %
Taux de satisfaction**

Nouvelle formation pas de taux d'insertion disponible

20 %
Taux de rupture**

Qualités & profils requis

- Curieux et créatif
- Sens du service
- Sens de l'esthétique
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Glacerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Restaurant
- Traiteur
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr).

Perspectives professionnelles

- Ouvrier glacier dans des entreprises artisanales : glaceries, chocolateries, pâtisseries, restaurants ou traiteurs

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

