



# Certificat d'aptitude professionnelle glacier-fabricant

## CAP GLACIER-FABRICANT

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

### Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP glacier fabricant sera capable d'élaborer et commercialiser une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés... Il participera à la gestion des stocks et assurera des préparations de base, composera des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...) en travaillant dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

### Programme

#### COMPETENCES

##### Bloc 1 - Stockage et traçabilité des matières premières et productions

Réceptionner les matières premières

Stocker les matières premières

Participer à la prévision des besoins et à la démarche qualité

Contrôler les matières premières

Assurer la traçabilité des matières premières

Détecter les anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Travailler en équipe

##### Bloc 2 - Production et valorisation des desserts glacés

Planifier l'exécution d'une fabrication

Organiser son poste de travail pour une production donnée

Participer à la démarche qualité

Préparer les matières premières à transformer

Réaliser les mix à turbiner, les produits non turbinés et des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier

Stocker et gérer les produits finis et semi-finis

Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité

Agir en respectant l'environnement

Valoriser la production

Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation

Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux

Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire

Détecter les anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)

### Infos pratiques

#### Type de formation

Formation alternance

#### Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de fabricant glacier

#### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

#### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO et par l'entreprise

#### Adresse

##### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



### Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +
- Suivi et soutien individualisé.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Diplôme niveau 3 minimum de l'alimentation ou de la restauration fortement conseillé (CAP pâtissier, CAP boulanger, CAP Chocolatier-confiseur, BAC PRO Boulanger pâtisserie, CAP ou BEP ou BAC PRO cuisine , etc...)

➔ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

➔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.  
Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).  
Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Organiser le rangement des produits réceptionnés : contrôler, réceptionner et stocker les matières premières / Participer à la prévision des besoins et à la démarche qualité / Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle) et travailler en équipe / Planifier l'exécution d'une fabrication / Préparer les matières premières à transformer dans le respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail tout en respectant l'environnement / Valoriser la production / Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation ainsi que les postes de travail, les matériels et les locaux / Détecter les anomalies

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.  
Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

## Perspectives métiers

Glacier / Commerçant en alimentation / Opérateur de fabrication de produits alimentaires ...  
Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

## Poursuite d'études

En 1 an : CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie, CS pâtisserie de boutique, CAP chocolatier, En 2 ans : BTM glacier fabricant, BTM pâtissier glacier traiteur

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : CAP glacier fabricant - MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP** : 37534 - JO du 25/04/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contacts

 **SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION**  
ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



**Brest cedex 9**

- Nous contacter

