

Glacier fabricant

Le titulaire du CAP 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 (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

Métier exigeant, rigoureux, précis, imaginatif, le glacier-fabricant se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle. La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation...), est également requise. Le respect de normes d'hygiène est indispensable dans ce secteur où l'innovation et l'imagination sont primordiales. Le titulaire du CAP GLACIER-FABRICANT exerce son activité de fabrication essentiellement dans un environnement technique réglementé (laboratoire) et commercial (boutique, salon, magasin mobile, etc.). Il peut être amené à travailler en horaires décalés (saisons, périodes événementielles et calendaires, etc.). Il exerce son activité dans un environnement professionnel réfrigéré qui exige des aptitudes, un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les différentes fonctions de l'activité en glacierie sont :

- L'approvisionnement : réception et stockage des marchandises.
- L'organisation et la production : planification, mise en place du matériel et choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente).
- La démarche qualité : organoleptique, marchande et loyale, environnementale, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail.

↳ Débouchés

Le titulaire du CAP GLACIER-FABRICANT exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes (glacierie, chocolaterie, pâtisserie, restauration, traiteur...).

Le titulaire du CAP GLACIER FABRICANT peut accéder aux emplois d'ouvrier glacier.

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3ème

↳ Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

- Les travaux pratiques et professionnels
- Les technologies de fabrication
- Les fonctions et les influences des différents composants
- Les différentes étapes de fabrication
- La table analytique
- La formulation
- Les calculs et l'équilibre d'un mix
- Les cours et travaux pratiques
- L'autoformation accompagnée sur plateforme avec un support de cours
- Les Sciences appliquées
- Les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication
- L'introduction à la microbiologie alimentaire
- L'introduction à la biochimie alimentaire
- La connaissance des ingrédients
- Le conseil de vente
- L'initiation à la gestion

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles se déroulent dans des laboratoires de glacerie et/ou des laboratoires de pâtisserie équipés du matériel produisant de la glace.

Examen

Unités professionnelles :

- Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée, coeff. 3

- Production et valorisation des desserts glacés, coeff. 11 (dont coeff. 1 pour Prévention Santé Environnement)

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- BTM Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Aveyron (12)

Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron **A**

En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ? Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 49 05 80 81 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 49 05 80 85 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel

04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes

04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

[05 65 60 98 20](tel:0565609820) - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse