

CAP GLACIER FABRICANT NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Être titulaire du diplôme CAP Pâtissier.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

- Fabrication des glaces, sorbets et spécialités glacées
- Productions complémentaires
- Technologie professionnelle et matières premières
- Organisation et gestion de production
- Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le glacier fabricant exerce un métier alliant savoir-faire technique, créativité et maîtrise des saveurs. Il conçoit et commercialise une large gamme de produits : glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets et boissons glacées.

Expert des matières premières et des additifs, il en maîtrise les qualités, les usages et les techniques associées. Il utilise les équipements spécifiques du laboratoire tels que pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur ou surgélateur.

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, la formation développe également des compétences en dessin appliqué aux métiers de l'alimentation et en gestion. Métier exigeant et créatif, il ouvre des perspectives dans l'artisanat et la production spécialisée.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Élaborer et commercialiser glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées...
- Utiliser des machines de laboratoire spécifiques à ce métier (pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur...)
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de traçabilité liées au métier

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur et hygiène** : Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Créativité** : Soigner la présentation des glaces et proposer des associations attractives.
- **Résistance au rythme de travail** : Gérer les périodes de forte affluence, notamment en saison estivale.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu aimes préparer des desserts, expérimenter des recettes ou travailler des ingrédients frais.
- Tu apprécies accueillir les clients, leur conseiller un parfum ou les voir repartir satisfaits.
- Tu prends plaisir à décorer des glaces, créer de nouvelles associations de saveurs ou soigner la présentation.
- Tu aimes travailler dans un environnement dynamique et rythmé.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Glacier

En entreprise artisanale spécialisée, en pâtisserie, traiteur, restaurant, opérateur de fabrication dans une entreprise industrielle.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CS Pâtisserie de boutique
BTM Pâtissier
BTM Chocolatier - confiseur
BTM Glacier-fabricant

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



Glacier fabricant (CAP)

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP41941.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2026