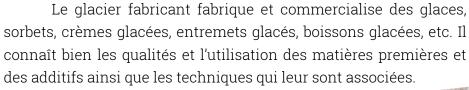




CAP GLACIER(ÈRE)

NIVEAU 3



Il sait utiliser les machines de laboratoire spécifiques au métier : pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur, etc. De plus, il a des connaissances en hygiène, dessin appliqué aux métiers de l'alimentation et en gestion.





Être titulaire du diplôme CAP Pâtissier.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



- Travaux Pratiques.
- Technologie.
- Sciences Appliquées.
- CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social).
- · Arts Appliqués.
- PSE (Prévention Santé Environnement).



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.

DÉBOUCHÉS



• Glacier(ère)

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

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- MC pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisées
 - BTM Pâtissier(ère)
- BTM Chocolatier(ère) Confiseur(se)



12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

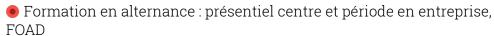
TAUX DE RÉUSSITE 2022



CAP GLACIER(ÈRE)

NIVEAU 3





CFA de la

- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

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.



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



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti: Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



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



MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30 cfa71@artisanat-bfc.fr



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

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





Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3. Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Toutes nos formations sur www.cmaformation-bfc.fr