

BTM GLACIER-FABRICANT

NIVEAU 4

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Glacier fabricant

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

PROGRAMME

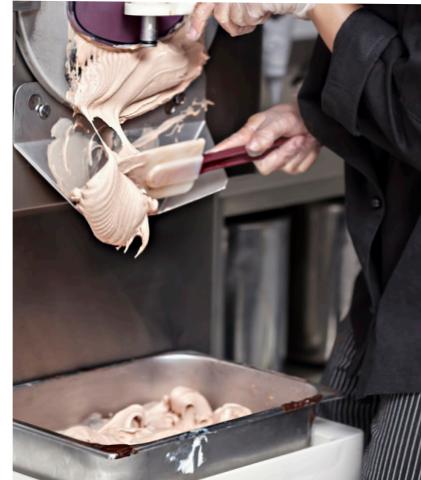
- Création ou adaptation de recettes de produits glacés
- Création et adaptation des tables analytiques
- Élaboration du bon d'économat des productions
- Chiffrage financier de chaque production
- Fabrication de tous types de produits de glacerie en maîtrisant les développements physiques, biologiques et chimiques et dans le respect de la législation en vigueur
- Fabrication de produits de pâtisserie et de chocolaterie en accompagnement ou en support des produits glaciers
- Sculpture sur glace vive
- Contrôle technique de la production du laboratoire de glacerie
- Organisation et gestion du laboratoire de glacerie

DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION

Chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire le glacier fabricant assure et supervise la fabrication de produits de glacerie (glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés,...) et produits de pâtisserie variés (produits d'accompagnements : biscuits, meringues,..., produits de viennoiserie, travail du sucre et du chocolat,...) destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles de glacerie pour des buffets, cocktails... Il a en charge la mise en œuvre des procédés de fabrication de ces produits le montage des réalisations et la conservation de ces dernières dans le respect de la réglementation, et veille à la mise en valeur des productions.



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP34312.
Certificateur : CMA France.
Fin de la certification : 18.11.2024



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Fabriquer tous types de produits de glacerie classique ou innovants
- Fabriquer les produits de pâtisserie, de chocolaterie, d'accompagnements
- Sculpter sur glace vive
- Organiser la production du laboratoire de glacerie et veiller aux coûts de fabrication des productions
- Innover, promouvoir les fabrications
- Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations

DÉBOUCHÉS



- Chef(fe) de fabrication, d'atelier ou de laboratoire
- Responsable de la production

En entreprise de glacerie pure, en boulangerie-pâtisserie ou en restauration.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BTM Pâtissier(ère)
- BTM Chocolatier(ère) - Confiseur(se)



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

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



PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY

03 85 98 10 30

cfa71@artisanat-bfc.fr



Toutes nos formations sur www.cmaformation-bfc.fr

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- 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 audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection,....

- 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.



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 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESIBILITÉ

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.