

BTM GLACIER-FABRICANT NIVEAU 4



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

CMA FORMATION

PRÉREQUIS

- Être titulaire du CAP Glacier-Fabricant
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Glacier-fabricant est un professionnel qualifié qui assure l'ensemble des missions du métier : fabrication de glaces et desserts glacés, organisation de la production, commercialisation et relation client.

Il maîtrise les techniques de glacerie afin de garantir des produits de qualité, dans le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de conservation.

Cette formation permet de développer une solide expertise technique, une approche durable de la production et des compétences en organisation d'atelier.

Elle ouvre des perspectives vers des fonctions à responsabilité, la gestion d'équipe et la création ou la reprise d'entreprise artisanale.



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
- Vente et valorisation des produits

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

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur et précision** : appliquer rigoureusement les procédés de fabrication et les normes d'hygiène et de sécurité.
- **Organisation** : planifier et coordonner les activités de production au laboratoire.
- **Créativité** : imaginer des recettes et des présentations innovantes pour répondre aux attentes des consommateurs.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites apprendre à maîtriser la fabrication de glaces artisanales et de desserts glacés professionnels.
- Tu veux te former à un métier technique alliant savoir-faire culinaire et sens esthétique.
- Tu souhaites développer des compétences en gestion d'atelier, production et valorisation des produits.

DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

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. Étude du dossier toute l'année.

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 évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire
Responsable de la production

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BTM Pâtissier
BTM Chocolatier
Bachelor Responsable
d'Etablissement Marchand

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

