

CAP Glacier Fabricant en un an

CAP

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Le 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, de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

La formation CAP Glacier fabricant permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer et commercialiser des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées, etc,
- Utiliser des matières premières ainsi que les techniques qui leur sont associées,
- Utiliser les machines de laboratoire spécifiques au métier : pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur, etc,
- Avoir des connaissances en hygiène, dessin appliqué aux métiers de l'alimentation et en gestion.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation :
tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr
02 99 05 45 59

Programme

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Communication
- Chef d'œuvre
- Arts appliqués
- Langue vivante (anglais)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire du CAP Pâtissier, CAP Chocolatier, Bac Pro Boulanger ou Pâtissier, CAP Cuisinier

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. - Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

➔ **Niveau de sortie :** Niveau 3

Sessions

Bruz

- A minima 400h, parcours en 1 an. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis- Curieux et créatif

- Sens du service
- Sens de l'esthétique
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Glacerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Restaurant
- Traiteur

Nous consulter

Perspectives métiers

Ouvrier glacier dans des entreprises artisanales : glaceries, chocolateries, pâtisseries, restaurants ou traiteurs. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Brevet technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur : BTM

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP

Date et mise à jour des informations : 05/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr