



Lieux de formation

Rennes-Bruz

Le glacier fabricant

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.

Objectifs de la formation

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.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissances 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



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier, CAP Chocolatier, Bac Pro Boulanger ou Pâtissier, CAP Cuisinier



Modalités & délais d'accès

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.



Validation

CAP Glacier fabricant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Durée

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



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

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

Public en reconversion ou salariés 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 (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

87,5 % Taux de satisfaction**

Nouvelle formation
pas de taux d'insertion disponible

20% Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL 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

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

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

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier glacier dans des entreprises artisanales : glaceries, chocolateries, pâtisseries, restaurants ou traiteurs

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10