



Osez
l'Excellence !
www.cma-herault.fr



CAP glacier

1 an - diplôme de niveau III

Le glacier fabrique et commercialise des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées... Il sait utiliser les machines de laboratoire spécifiques à ce métier (pasteuriseur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur...) et possède des connaissances en hygiène et en dessin appliqué aux métiers de l'alimentation. Par ailleurs, il a été initié à la gestion, ce qui lui permet de participer à la gestion des stocks, au contrôle qualité et à la commercialisation des produits.



La formation

Durée et voie d'accès : 1 an en contrat d'apprentissage

Public ciblé :

- Détenteurs du CAP pâtissier qui souhaitent un complément de formation
- Personnes en situation de handicap : contacter notre référente handicap

Pré-requis :

- Avoir validé un CAP pâtissier
- Avoir maximum 29 ans (sans limite d'âge pour le statut RQTH)

Modalités d'inscription :

Réunion d'information collective
Test de positionnement
Entretien individuel
Signature d'un contrat d'apprentissage

Démarrage de la formation : septembre

Tarif : coût annuel de la formation : 7 707 € pris en charge par l'OPCO

Reste à charge apprenti : 0 €

Reste à charge employeur : 0 €

Validation par bloc de compétences : oui

Débouchés et emplois

- Poursuite d'étude en Brevet Technique des Métiers
- Glacier dans une entreprise artisanale
- Glacier en pâtisserie
- Glacier dans un restaurant
- Glacier industriel

Les + de la formation

- Alternance : pour 3 semaines en entreprise / 1 semaine en centre de formation
- Formation en petit groupe (8 élèves maximum)
- Cours de pratique assuré par des professionnels diplômés



ENSEIGNEMENT

Bloc 1 : Technologie - sciences appliquées et gestion appliquée

Organiser le rangement des produits réceptionnés
Contrôler les matières premières

Bloc 2 : Production et valorisation des desserts glacés

Planifier l'exécution d'une fabrication

Bloc facultatif Langue vivante (niveau A2)

S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit et rédigé en anglais

Epreuves	Coefficient	Modalités	Durée
EP1 : Technologie - sciences appliquées et gestion appliquée	2	Ecrit	2 h
EP2 : Production et valorisation des desserts glacés	10	Pratique	9 h 30
Langue vivante (épreuve facultative)	1	Compréhension orale + écrit, oral	1 h

Une note supérieure à 10/20 est nécessaire pour valider le diplôme

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel avec des temps de présence au centre de formation et en entreprise
- Personnalisation du parcours de formation
- Apports théoriques en classe équipée d'un tableau numérique
- Exercices de mise en situation sur un plateau technique
- Supports de cours en ligne

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau 34187 Montpellier Cedex

Contact entreprise : Sandra LABARE - s.labare@cma-herault.fr - 04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95

Contact stagiaire : Sarah MARTIN - s.martin@cma-herault.fr - 04 48 18 72 16 - 06 29 65 77 41

* **Référent handicap** : Catherine THIBAUT - c.thibault@cma-herault.fr - 04 48 18 72 14



École des métiers de l'Hérault

Ecoledesmetiers34