CAP - Glacier fabricant

> Maîtrisez les fondamentaux de la fabrication de glaces pour élaborer des créations répondant aux attentes des consommateurs

- **Apprentissage**
- **CAP - Glacier fabricant**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ÉLABORER et commercialiser une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés...
- ASSURER des préparations de base.
- COMPOSER des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...)
- TRAVAILLER dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Stockage et traçabilité des matières premières et productions
- BC02 - Production et valorisation des desserts glacés
- BC03 - Français et histoire-géographie- enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - EPS (Education Physique et Sportive)
- BC06 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC07 - Langue vivante (bloc facultatif)
- BC08 - Langue vivante (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CAP - GLACIER FABRICANT

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP41941

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 08/03/2014

Débouchés :
Le titulaire du CAP Glacier Fabricant exerce dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes (glacerie, chocolaterie, pâtisserie, restauration, traiteur...

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an ou en 2 ans en BTM (brevet technique des métiers)

Exemples de formations :

- Cap Chocolatier (1 an)
- BTM glacier fabricant
- BTM pâtissier confiseur - glacier - traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an

- Possibilité d’adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l’analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d’évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d’apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cap-glacier-fabricant-for-01284**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006