



GLACIER FABRICANT

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Glacier Fabricant (niveau 3) apporte les compétences complémentaires exigées pour exercer le métier. Le titulaire du CAP Glacier Fabricant peut poursuivre son cursus de formation vers un Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes, artistiques et créatives.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer et élaborer différents produits tels que glaces, sorbets, crèmes glacées, coulis, meringues, biscuits, etc....
- ✓ Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Etre capable de participer à la gestion du stock.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Cette formation est accessible en :
- Contrat d'apprentissage
 - Contrat de professionnalisation
 - Formation Continue
 - Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

- Les évaluations comportent :
- des épreuves écrites et orales
 - des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37534.

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

ARRETE DU 21/02/2014

RNCP N°37534

CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex
cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

92%

Taux de satisfaction
globale

81%

Taux d'insertion
professionnelle

62%

Taux de
recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Stockage et traçabilité des matières premières et productions
- Bloc n°2 : Production et valorisation des desserts glacés

MODULES GENERAUX

/

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-683738171 et GettyImages-468538604

Conditions générales de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

