

# CAP GLACIER FABRICANT

Niveau 3 RNCP 41941

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP 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 (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

**En apprentissage** : candidature en ligne tout au long de l'année, entretien d'étude du projet, test selon le cas.

**En Formation continue** : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement, test d'entrée selon la formation.

**Entrée en formation** : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante

## ACCESSIBILITÉ

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. <https://www.cfa2b.fr/handicap/>

Référent Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 06 43 90 25 73 par mail à [referent.handi@cfa2b.fr](mailto:referent.handi@cfa2b.fr)

## MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

## PUBLIC

**En apprentissage** : Jeunes à partir de 15 ans sous conditions, jusqu'à 29 ans révolus

Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.

Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (dispositif particulier. Nous contacter)

**En formation continue** : Salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, travailleurs non-salariés

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**En apprentissage et en formation continue** : examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrance d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale : Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 Européen

**Possibilité de validation par blocs de compétences**

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier, formation en 1 an Niveau 3<sup>ème</sup> et bonne maîtrise des compétences clés de base pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue

Maîtrise de la langue française parlé, lu, écrit (Niveau B1 certifié)

## DURÉE

1 an/ 1607 h dont 420 h en centre de formation

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante à l'issue du positionnement (peut être allongée ou réduite selon le profil)

## TARIF

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante. Dans le cadre du CPF un reste à charge peut être demandé (dérogations possibles nous consulter)

En apprentissage, formation prise en charge par les OPCO ou CNFPT avec rémunération de l'apprenti.

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Nous consulter



## INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance disponibles sur notre site internet [www.cfa2b.fr](http://www.cfa2b.fr) dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

## QUALIFICATIONS DES FORMATEURS, INSTALLATIONS, RESSOURCES DISPONIBLES

Disponibles sur notre site internet [www.cfa2b.fr](http://www.cfa2b.fr) dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Visite en entreprise

Moyens techniques : Salles de formation, salles informatiques, Centre de ressources, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

## CONTENU DE LA FORMATION-BLOCS DE COMPETENCES

### Stockage et traçabilité des matières premières et productions

Réceptionner les matières premières

Stocker les matières premières

Participer à la prévision des besoins

Participer à la démarche qualité

Contrôler les matières premières

Assurer la traçabilité des matières premières

Détecter les anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Travailler en équipe

### Production et valorisation des desserts glacés

Préparer les matières premières à transformer

Réaliser les mix à turbiner

Réaliser les produits non turbinés

Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier

Stocker et gérer les produits finis et semi-finis

Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité

Agir en respectant l'environnement

Valoriser la production

Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation

Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux

Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire

Détecter les anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)

### Français

Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Mathématiques et physique-chimie

Éducation physique et sportive

Prévention Santé Environnement

## SUITE DE PARCOURS

CAP Chocolatier confiseur\*

BTM Glacier Fabricant

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

\*formation dispensée au CFA

**ÉQUIVALENCE / PASSERELLE** disponibles sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41941/>

**Passerelle** : CAP Pâtissier, CAP Chocolatier confiseur en 1 an

**Certificateur** : Ministère de l'Éducation Nationale

<https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/index2774.html>

**Code diplôme** :50022138

**Date d'enregistrement** : 20/02/2026

## DÉBOUCHÉS

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

### Type d'emplois accessibles :

Ouvrier glacier

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurent sur la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41941/>

## CONTACTS / SERVICE DAIOS

Point d'information unique quelle que soit la voie d'accès (apprentissage ou formation continue)

04 95 59 21 06 / [anne-lise.retali@cfa2b.fr](mailto:anne-lise.retali@cfa2b.fr)

04 95 59 20 35 / [frederique.quaitella@cfa2b.fr](mailto:frederique.quaitella@cfa2b.fr)

04 95 59 21 07 / [julia.galli-storai@cfa2b.fr](mailto:julia.galli-storai@cfa2b.fr)

Retrouvez en scannant ce QR Code toutes les informations concernant les conditions de déroulement et d'accueil de la prestation

LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT →



L'ensemble des contenus proposés en lien HyperText sont disponibles à la demande

## LIEUX ET COORDONNÉES CFA HAUTE CORSE

04 95 59 20 30 • [contact@cfa2b.fr](mailto:contact@cfa2b.fr)

Route du Village 20600 Furiani

CANTINE ET INTERNAT SELON DISPONIBILITES

Suivez nous sur les réseaux sociaux :



Pour voir nos offres d'apprentissage :

<https://www.apprentisencorse.com>

