

CAP GLACIER FABRICANT en 1 an

Code RNCP : 37534

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
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 Métiers visés : Devenir Ouvrier Glacier.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite travailler en glacerie plus ou moins automatisée	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un CAP, Bac ou plus.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Gérer la réception et le stockage des marchandises Organiser la production : mettre en place le matériel et choisir les produits Fabrication de glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités et entremets glacés Conservation et valorisation des productions Appliquer les règles d'hygiène Évaluer sa production Communiquer à l'interne Mettre en place la démarche qualité, sanitaire, environnementale et de santé et sécurité au travail	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Semaine
	Arts appliqués	2	23
	EEJS	1	11
	Chef d'œuvre	1	11
	EPFE	1	11
	Techniques de commercialisation	1	11
	PSE	1	12
	Gestion	2	23
	Sciences appliquées	3	34
	Enseignement professionnel et	23	264
	Total	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) GLACIER FABRICANT, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
CAP Pâtissier en un an CAP Cuisinier en un an BAC Pro Cuisine BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.