

CAP GLACIER FABRICANT en 1 an

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

NIVEAU 3

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS				
Stockage et traçabilité des matières premières et productions Production et valorisation des desserts glacés 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		
<u>Stockage et traçabilité des matières premières et productions</u> - 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 <u>Production et valorisation des desserts glacés</u> - Planifier l'exécution d'une fabrication - Organiser son poste de travail pour une production donnée Participer à la démarche qualité - 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).		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 technologique	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.Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO 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 sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission		