CAP glacier fabricant (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180135F — Mise à jour : 15 avril 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA BRETAGNE SUD**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées :

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)

Programme

-

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP glacier fabricant

Code RNCP : 41941

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090801S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	03/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180135F