CAP glacier fabricant (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212902F — Mise à jour : 7 octobre 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP glacier fabricant sera capable d'élaborer et commercialiser une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés... Il participera à la gestion des stocks et assurera des préparations de base, composera des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...) en travaillant dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

Programme

Bloc 1 - Stockage et traçabilité des matières premières et productions

- Réceptionner les matières premières
- Stocker les matières premières
- Participer à la prévision des besoins et 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

Bloc 2 - Production et valorisation des desserts glacés

- Planifier l’exécution d’une fabrication
- Organiser son poste de travail pour une production donné
- Participer à la démarche qualité
- Préparer les matières premières à transformer
- Réaliser les mix à turbiner, les produits non turbinés et 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)

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
2330804S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212902F