



# CAP Glacier Reconversion

## Premiers résultats en 2024

### Période de formation

2 octobre 2023 au 17 avril 2024

### Publics et prérequis

- Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.
- Être titulaire d'un diplôme français de niveau III ou IV (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

Cliquer ici



### Admission

Sur dossier et entretien

### Résultats

Premiers résultats en 2024

### Objectifs généraux et niveau de la formation

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et d'y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Glacier, diplôme de niveau III du ministère de l'Education nationale

### Organisation & durée

**Formation au CEPROC** : 12 semaines (420 heures)

**Stages pratiques en entreprise** : 16 semaines (560 heures)

**Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Glacier** : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2024 aux dates fixées par le calendrier national

### Validation

Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Glacier : Diplôme CAP Glacier ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivrée par l'Académie de Paris Versailles Créteil.

Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le CEPROC pour les stagiaires non-inscrits à l'examen.

### Statut et financement

**Financements possibles** : • Compte personnel de formation (CPF) • Projet de transition professionnelle (PTP) • Plan de développement des compétences • Dispositif Pro A • Autofinancement

**Si vous êtes demandeurs d'emploi**, veuillez vous rapprocher de votre conseiller Pôle Emploi afin de connaître les dispositifs de financements existants.

**Nos formations n'étant pas conventionnés par Pôle Emploi et la Région**, le candidat se voyant accorder un financement partiel devra s'engager à régler les coûts pédagogiques complémentaires directement au CEPROC.

### Coût de la formation

- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 7 560 euros
- Frais annexes à prévoir (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros
- Frais administratifs : 60 euros

*NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC*

# Programme détaillé de la formation

## Travaux pratiques

- Organiser : Réceptionner et stocker les matières premières, participer à la prévision des besoins, planifier l'exécution d'une production, organiser son poste de travail, participer à la démarche qualité.
- Réaliser : Préparer les matières premières à transformer, réaliser les mix à turbiner, réaliser les produits non turbinés, réaliser des produits de pâtisserie, confiserie et de chocolaterie du glacier, stocker et gérer les produits finis et semi-finis, appliquer les règles de bonne pratique d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, valoriser la production
- Contrôler : Contrôler les matières premières, assurer la traçabilité des matières premières, contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation, contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux, détecter les anomalies
- Communiquer : communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipes et les tiers, travailler en équipe

## Culture technologique et professionnelle

- Culture professionnelle : Histoire du métier de glacier et son évolution – vocabulaire professionnel – locaux et matériels – personnel et postes de travail
- Matières Premières : Matières premières de base - Matières complémentaires - Produits utilisés dans la réalisation des glaces - Ingrédients et produits d'addition
- Technologie de fabrication : glaces, crèmes glacées et sorbets – produits glacés non turbinés – produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie – différentes compositions glacées
- Arts appliqués au métier : moyens d'expression et de communication graphique – décors – ouverture culturelle et sensorielle
- Sciences appliquées : Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée : Contexte professionnel - Insertion dans l'entreprise - Salarié et l'entreprise - Organisation de l'activité - Entreprise
- Prévention, Santé, Environnement (uniquement pour les titulaires d'un baccalauréat général ou plus) : Appréhender l'individu et sa santé - L'individu dans ses actes de consommation - L'individu dans son parcours professionnel - L'individu dans son environnement professionnel

## Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel : 420 heures

Organisation des semaines au CEPROC :

- 3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique
- 2 jours pour les enseignements techniques : Technologie - Sciences appliquées - Dessin et arts appliqués - Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Horaires des cours : 8h00 à 18h00 (sauf séances en laboratoire : 7h00 à 13h00 ou 13h00 à 19h00)

## Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques. Le CEPROC est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

## Profil de l'équipe enseignante

Formateurs de pratique diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de pâtissier et glacier  
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

## Modalités d'accompagnement

Suivi de formation et de stage tout au long du cursus dans le cadre des créneaux pédagogiques dédiés à cet effet.

## Modalités d'évaluation

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

## Validation de l'examen

Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

## Débouchés professionnels

Ouvrier, chef de laboratoire ou chef pâtissier dans un environnement technique réglementé (laboratoire) et commercial (boutique, salon, magasin mobile, etc.).

## Poursuite d'études

- CAP au choix en pâtisserie, boulangerie, ou dans une autre filière
- Mention complémentaire pâtissier glacierie chocolaterie confiserie spécialisées. Accès au BTM en complément d'un CAP Pâtissier

