



# CAP Glacier 1 an

## Premiers résultats en 2024

### Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 à 3 semaines à l'école, 2 à 4 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

### Admission

#### Prérequis & modalités d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et 30 ans et plus pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou les créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP, BEP, d'un bac général/professionnel ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

**Délai d'accès** : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

### Programme

- **Enseignement général** : Prévention Santé Environnement (PSE), uniquement pour les titulaires d'un BAC ou BAC+
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et Production et Valorisation des Desserts glacés (70% du temps de formation) • Connaissance de l'Environnement Economique Juridique et Social (CEEJS) • Sciences Appliquées (SA) • Chef d'œuvre • Communication • Organisation de la production • Dessin appliqué
- **Objectifs de la formation** : Fabriquer et Commercialiser des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées dans le respect des normes sanitaires • Maîtriser l'usage des machines de laboratoire spécifiques au métier (pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur, etc.) • Valoriser ses productions en utilisant les connaissances en gestion appliquée et en dessin appliqué.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école. Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle 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

### Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP en 1 an au choix en boulangerie, cuisine, charcuterie-traiteur ou boucherie, Mention complémentaire Spécialité Pâtisserie de boutique, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur uniquement pour les titulaires d'un CAP pâtissier
- **Débouchés professionnels** : Ouvrier, chef de laboratoire ou chef pâtissier dans un environnement technique réglementé (laboratoire) et commercial (boutique, salon, magasin mobile, etc.).

