CAP Glacier Reconversion

Période de formation

Du 29 septembre 2026 au 28 avril 2027

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.
- La connaissance des bases de la pâtisserie est un plus pour la réussite à l'examen
- **Equivalences, passerelles, blocs :** Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : ici

Admission et délai d'accès

- Sur dossier et entretien
- A réception du dossier complet, vous serez convoqué(e) sous quinzaine à un entretien qui se prononcera sur la recevabilité ou non de votre candidature. Votre inscription définitive à la formation sera conditionnée par l'obtention du financement.
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Résultats

100% en 2026

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 : 13 semaines et 3 jours (476 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 2027 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) ● 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 : 8 330 euros TTC
- Estimation des frais d'équipement obligatoire (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : 600 euros TTC environ

- Frais administratifs : 100 euros TTC
- *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, d'hygiène, de traçabilité et de sécurité sanitaire. 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 commercialement 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 dans un environnement professionnel et 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, sensorielle et commerciale
- Sciences appliquées : Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées pour agir dans une démarche écoresponsable
- 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 : 476 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

Inscription

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 12 octobre 2026