



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE

CAP Glacier

Niveau 3 - Professionnel qualifié



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
OCCITANIE
AVEYRON

LE CYCLE DE FORMATION

CAP Pâtissier
(2 ans)



CAP Glacier
(1 an)



BTM Pâtissier
(2 ans)

PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP glacier peut exercer en activité principale, en secteur artisanal, semi-industriel et industriel ou en composante d'activité, pour un pâtissier, traiteur, restaurateur, ou en partenariat avec des points de vente relais.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Glacier fabricant élabore et commercialise une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés... Il assure des préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...) Il travaille dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

CAP Pâtissier

Durée totale : de 420 h (1an)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Prévention/ Santé/ Environnement

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Culture professionnelle
- Technologie de fabrication
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Communication
- L'entreprise dans son environnement juridique et social

>> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr.

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr