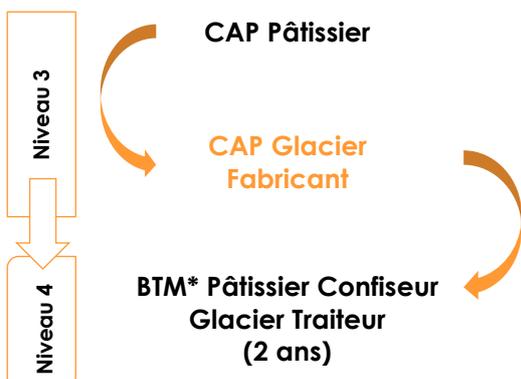


CAP Glacier Fabricant

Niveau 3



LE CYCLE DE FORMATION



*BTM : Brevet Technique des Métiers

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

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

- **PREREQUIS**
 - Être titulaire du CAP Pâtissier
 - OU Être titulaire du CAP Chocolatier
 - OU titulaire d'un diplôme de niveau 3 filière alimentation
- **DUREE**
 - Durée totale : 420 (1 an)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA

 1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO

 Aide au permis de conduire

 Mobilité Européenne

 Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

PRÉ-INSCRIPTION



POURSUITE D'ÉTUDES

- Cap Chocolatier (1 an)
- Brevet Technicien des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant peut se spécialiser dans une entreprise classique (pâtisserie, desserts glacés, chocolaterie, confiserie...) ou travailler dans le pôle pâtisserie d'un restaurant ou chez un traiteur. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs - Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
 - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie EMC
- Mathématiques
- Sciences
- Education physique et sportive
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Arts Appliqués

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion

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

Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr