



> CAP GLACIER 1 AN

*Après un CAP Pâtissier, un CAP Chocolatier, un CAP
Boulangier ou un Bac Pro Boulangier Pâtissier*

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

Le titulaire du CAP peut débiter comme commis ou comme glacier fabricant dans une entreprise artisanale spécialisée, une pâtisserie, chez un traiteur ou un restaurateur, ou comme opérateur de fabrication dans une entreprise industrielle

> CAP GLACIER 1 AN



TARIFS : 7 100 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Signer un contrat d'apprentissage (moins de 30 ans) d'une durée de 1 an
 - Etre titulaire d'un CAP, soit : Pâtissier, Chocolatier, Boulanger
 - Etre titulaire d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Dans le cadre de la formation continue : Disposer d'un financement et d'un lieu de stage en milieu professionnel.

Adulte : Entretien de positionnement préalable si non titulaire d'un diplôme précédemment cité.

- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Glacier fabricant sera capable d'élaborer et commercialiser une gamme de produits diversifiés : sorbets, glaces, crèmes glacées, entremets glacés...

Il saura composer des desserts glacés (coupes glacées, assiettes glacées...). Il travaillera dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité du code loyal des glaces

Modalités pédagogiques

- 420 heures de formation sur 1 an, soit 12 semaines à l'IMSÉ
- Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

Programme de la formation

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance entreprise

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national
- Formation adulte : inscription en candidature libre à l'examen et attestation individuelle de fin de formation

Et après ...

- **BTM Glacier**