

DEVENEZ GLACIER FABRICANT



Glacier fabricant c'est savoir élaborer et commercialiser une gamme très diversifiée de produits (glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées...) dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, du code des pratiques des glaces alimentaires et du guide des appellations.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage :
Jusqu'à 29 ans, après un CAP
Pâtissier

En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maîtrise de la langue
Française (B1) et des 4 opérations de
base.

QUALITÉS REQUISES :

- Minutie
- Créativité
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Passer un entretien de motivation.

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info première rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Connaissance des matières premières
- Technologie de fabrication
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Sciences appliquées aux équipements
- Arts appliqués au métier de glacier

Domaine général

- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- Langue vivante Anglais (Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge)

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat 7 645€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

formation financée à 100% par les
OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipé de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE CAP GLACIER : 100% EN 2023

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- BTM en 2 ans

EMPLOYABILITÉ : STATISTIQUES NON DISPONIBLES

EMPLOI TYPE : Le titulaire du CAP Glacier Fabricant peut accéder aux emplois d'ouvrier glacier. Il exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal et de tailles différentes (glacerie, pâtisserie, chocolaterie, restauration...).

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougère

