



Préparation à l'examen **CAP GLACIER FABRICANT**

Candidat libre

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Demandeurs d'emploi
- Porteurs de projet

Conditions d'admission

Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

120 heures

(septembre 2025 à mai 2026)



N'oubliez pas de vous inscrire à l'examen mi-octobre



5 400 €

Financement

CPF, France Travail, Région



cfppa.surgeres@educagri.fr

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement nécessaires à une production de qualité. Il fabrique et commercialise des crèmes glacées, des sorbets et autres produits glacés, en assure le conditionnement et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il doit, à l'issue de sa formation, maîtriser les activités suivantes :

- L'approvisionnement : réception & stockage des marchandises
- L'organisation & la production : planification, mise en place du matériel & choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La communication : à l'interne et de vente.
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

Culture professionnelle, matières premières, technologies de fabrication, sciences appliquées à l'alimentation, sciences appliquées à l'hygiène, à la prévention et aux équipements, arts appliqués au métier de glacier, communication, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- **3 stages** « Technologie des glaces » de 28 heures chacun sur le hall glacier de l'ENILIA-ENSMIC de Surgères
- **Modules de formation à distance** de 2 heures chacun, sur la plateforme Webalim
- **1 visio** de lancement + **2 visios** de regroupement
- Possibilité de faire un stage d'une semaine en entreprise

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.

L'examen terminal est constitué de 2 épreuves professionnelles pour les candidats relevant de la validation d'acquis académique concernant les matières générales :

- **UP1** Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée - Écrit 2h (coef. 2)
- **UP2** Production et valorisation des desserts glacés - Pratique 10h30 coef. 11 (dont PSE 1h coef. 1)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**