Glacier (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Vanille ou chocolat ? Une boule, deux boules, trois boules ? Cornet ou ravier ? Glace ou sorbet ? Impossible de vous décider car vous aimez la glace ! Alors pourquoi ne p
à la fabriquer grâce à cette formation tout sauf givrée !

La formation de Glacier vous apprend toutes les étapes de fabrication de la glace. Recettes, parfums, textures, vous apprenez les différents processus techniques à met
pour produire des crèmes glacées, des sorbets ou des desserts glacés. Les Glaciers maîtrisent les différentes techniques de surgélation et de congélation.

Au cours de cette formation en Coordination et encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier d

Assurer l'hygiène et la sécurité : réceptionner les marchandises et contrôler les produits livrés. Assurer le rangement des marchandises et contrôler rigoureuse
qualité des matières utilisées et transformées au niveau des CCP (Critical Control Points) et autres. Veiller à la propreté parfaite des machines et outillages, dire
contact avec les matières alimentaires. Maintenir en bon état de propreté l'environnement de travail. Surveiller la qualité des produits finis au moment de leur
conditionnement, lors de leur stockage et de leur conservation. Garantir la qualité des produits en vue de leur distribution en circuit économique court ou long. F
règles de sécurité en conformité avec la législation sur le bien-être au travail.

La mise en oeuvre des techniques de base spécifiques au métier de glacier pour des produits simples : préparer le poste de travail et sélectionner le matériel et premières. Réaliser des produits simples en glace de consommation suivant la législation. Stocker et conserver les produits de glacerie. Présenter le produit à la consommation.

Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de glacier pour des produits complexes : réaliser un livre de recettes. Préparer le poste de travai sélectionner le matériel et les matières premières. Réaliser des produits complexes en glace de consommation suivant la législation et en utilisant toutes les tech Réaliser des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie de base pour les réalisations glacées. Conditionner, stocker et conserver les produits de glacerie. R nettoyer et désinfecter le poste de travail.

Gérer des ressources humaines : communiquer dans le cadre de relations professionnelles. Encadrer et coordonner le personnel d'une équipe.

Assurer les aspects commerciaux : calculer le prix de revient des produits. Etiqueter les produits : respecter la réglementation sur l'affichage des prix et l'étique Organiser le comptoir, les présentoirs et les étalages. Rédiger les fiches techniques de vente (dénomination, composition, allergènes, …). Vendre les produits : se conseiller le client, présenter les produits pour une consommation immédiate, emballer les produits pour une consommation différée.

Alors si vous souhaitez briser la glace et apprendre le métier, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui propose cette formation pour vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de prati entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 125h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux d'emploi. Vous aurez donc des possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation p adultes.

Débouché(s) métier(s)

Glacerie, pâtisserie, boulangerie artisanales

Restauration traditionnelle, gastronomique, traiteur

Entreprise semi-industrielle

Salons de dégustation, camionnettes ambulantes, foires, marchés

Ateliers, réceptions

Débouché(s) future(s) formation(s)

Glacier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/glacier-artisan)*

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Contact client Créativité Travail en autonomie ou en équipe Sur le terrain

Finalité

Diplôme de Coordination et d'encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

La pratique du métier de glacier nécessite un certain nombre de qualités:

une bonne résistance physique (travail en station debout), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un respect de la propreté et de l'hygiène alimen

corporelle et du matériel (guide auto-contrôle)

un sens de la créativité et de la décoration (sens artistique)

une adaptabilité à la flexibilité des horaires (travail saisonnier)

un esprit commercial

une grande capacité de gestion journalière, financière,...

Le glacier maîtrise les techniques de production de tous les produits en alliant tradition et innovation. Il est capable de s'adapter à l'évolution des nouvelles techniques

Programme

1ère année :

A14/25 Assurer l'hygiène et la sécurité (personnelle, locaux / matériel et produits).

A14/25 Techniques et produits de base (48h)

A14/25 Techniques et produits complexes de glace (92h)

A14/25 Commerce (12h)

A14/25 Gestion des aspects financiers de l'entreprise: stocks (6h)

A14/25 Coordination et encadrement (24h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Gilly

Chaussée de Lodelinsart, 417 6060 Charleroi (Gilly)

071 28 10 00

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h à 19h

Le samedi : de 9h à 12h

071 42 28 03

info.charleroi@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.

Frais d'inscription : 1re année 335€ (comprenant les frais de gestion) - 2e année 125€

Les frais de gestion sont payables même en cas de dispense des cours de gestion sauf si vous avez déjà un diplôme de FCE d'un Centre IFAPME