Glacier artisan (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Sorbets, glaces, granitas, crèmes et autres préparations givrées vous donnent l'eau à la bouche ? Alors pourquoi ne pas apprendre à fabriquer et à maîtriser pleinement techniques du glacier ? Grâce à cette formation de Glacier artisan, dégivrez vos connaissances et régalez les papilles des plus gourmands !

Le Glacier artisan et la Glacière artisane **fabriquent et créent différents types de glaces, sorbets, glaces à l'eau et autres desserts.**.. Ils imaginent, expérimentent et cré nouvelles recettes, de nouvelles saveurs ainsi que des spécialités. Ils sont également capable de gérer une entreprise. Enfin, ils apprennent à s'adapter à l'évolution des technologies et à suivre les tendances du métier. Grâce à cette formation, vous apprendrez à préparer ces produits mais aussi à les mettre en valeur en les présentant s formes originales.

Au cours de cette formation en Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Glacier arti

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

Mettre en oeuvre les techniques de base spécifiques au métier de glacier pour des produits simples : préparer le poste de travail et sélectionner le matériel et l 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, chocolaterie et confiserie de base pour les réalisations glacées. Conditionner, stocker et conserver les produits de glacerie. R nettoyer et désinfecter le poste de travail.

Maitriser les savoirs technologiques complexes spécifiques au métier de glacier pour créer des produits originaux/innovants : maitriser la technologie des gla premières et procédés de fabrication) afin de créer des produits de glacerie originaux/innovants. Créer des pièces de présentation en utilisant des techniques co Réaliser des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie entrant dans le montage des produits glacés créatifs/innovants.. Développer son esprit créatif.

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

Reprendre ou créer une glacerie : évaluer ses qualités entrepreneuriales : être ou pas entrepreneur. Evaluer les possibilités de création/reprise d'une confiserie – Recherche d'information. Analyser le marché et l'environnement commercial. Lister les charges financières liées à la création/reprise d'une confiserie-chocola Déterminer les contraintes réglementaires et les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité envisagée. Choisir la forme juridique et le statut adaptés. Comparer les implications des régimes matrimoniaux et du régime fiscal. Identifier les différents types de contrats commerciaux. Effectuer les démarch nécessaires à l'ouverture de l'activité. Souscrire les contrats d'assurance. Choisir une stratégie commerciale. Collecter les informations utiles à l'élaboration d'u financier. Déterminer les sources de financement.

Gérer l'organisation du commerce : recruter du personnel, choisir un contrat de travail, communiquer dans le cadre de relations professionnelles, encadrer et c personnel d'une équipe. Créer un espace de vente et de consommation. Gérer les opérations de commande avec les fournisseurs et les contacts avec l'A.F.S.C.A. régionales. Faire appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de protection de l'environnement. Devenir glacier ambulant : législa

Alors si vous souhaitez que votre avenir professionnel ne prenne pas un coup de froid, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin d 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 250h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Ces heures de stages sont réparties comme suit :

125 heures en 1ère année

125 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Fonction Critique » : les employeurs ont du mal à trouver des candidats correspondant pleinement aux c
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)

Artisan glacier indépendant / Artisane glacière indépendante

Créer / Reprendre une entreprise

Employé / Employée dans une glacerie, une boulangerie-pâtisserie, un restaurant, une entreprise de l'industrie alimentaire

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boulanger - Pâtissier artisan

Chocolatier - Confiseur artisan

Point(s) fort(s)

Fonction critique (nombreux emplois + prime pour demandeurs d'emploi) Contact client Travail en autonomie et en équipe Activités variées Créativité

Finalité

Diplôme de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissance de gestion de base

Aptitudes

Métier exigeant, rigoureux, précis, imaginatif, le glacier artisan se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle.

La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation…) et un esp
commercial sont également requis. Le respect de normes d'hygiène est indispensable dans ce secteur où l'innovation et l'imagination sont primordiales.

Programme

1ère année : des dispenses peuvent être octroyées

Voir programme de formation Glacier *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/glacier)*

2ème année :

A58/6 Technologie approfondie et créativité (produits originaux-innovants) (112h)

A58/6 Produits bio, environnement durable et économie circulaire (16h)

A58/6 Gestion spécifique (24h)

A58/6 Suivi du projet technique (16h)

A58/6 évaluation pratique (11h)

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.

Remboursement Minerval

Dans le cadre du Plan de reconstruction de la Wallonie, l'IFAPME et le Gouvernement wallon, mettent en place des mesures concrètes pour booster l'envie et l'intérêt ceux qui envisagent de se former dans le secteur de la construction élargi.

Pour ce métier, un **remboursement du minerval** est prévu si l'apprenant et l'apprenante remplissent les conditions d'octroi. Pour plus d'information, consultez la liste d formations concernées *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)*

Conditions d'octroi :

L'auditeur doit être considéré comme "régulier" au moment de l'agrément : au moins 50 % de présences au cours entre la date de sa première présence et la dat comptage.

L'auditeur doit avoir presté au moins 30 jours sous convention de stage rémunérée entre le 1er septembre et le 15 décembre 2023.

L'auditeur doit être inscrit dans l'une des formations adultes suivantes *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)* .