

# Glacier

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**

Non



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 pas apprendre 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 mettre en place pour produire des crèmes glacées.

Pour ce faire, le glacier :

utilise différents composants dans un souci constant de recherche de qualité

met souvent en oeuvre des équipements mécanisés et des techniques de surgélation

peut mettre au point de nouvelles recettes

travaille de façon artisanale (ou semi-industrielle)

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

**Assurer l'hygiène et la sécurité :** il réceptionne les marchandises et contrôle les produits livrés. Il a un rôle d'assurer le rangement des marchandises et de contrôler rigoureusement la qualité des matières utilisées et transformées au niveau des CCP (Critical Control Points) et autres. Il veillera à la propreté parfaite des machines et outillages, directement en contact avec les matières alimentaires. Le maintien en bon état de propreté l'environnement de travail. Il surveille la qualité des produits finis au moment de leur conditionnement. La vérification de la qualité des produits finis lors de leur stockage et de leur conservation. Garantir la qualité des produits en vue de leur distribution en circuit économique court ou long. Il respecte des 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 :** la préparation du poste de travail et sélectionne le matériel et les matières premières. Réaliser des produits simples en glace de consommation suivant la législation. Stocker et conserver les produits de glacierie. Présenter le produit à la consommation. Ranger le poste de travail. Nettoyer et désinfecter le poste de travail.

**Mettre en oeuvre toutes les techniques spécifiques au métier de glacier pour des produits complexes :** Réaliser un livre de recettes. Préparer le poste de travail et sélectionner le matériel et les matières premières. Réaliser des produits complexes en glace de consommation suivant la législation et en utilisant toutes les techniques. Réaliser des produits de pâtisserie de base pour les réalisations glacées. Réaliser des produits de chocolaterie de base pour les réalisations glacées. Réaliser des produits de confiserie de base pour les réalisations glacées. Conditionner, stocker et conserver les produits de glacierie. Ranger le poste de travail. Nettoyer et désinfecter son 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'étiquetage des produits. Organiser le comptoir, les présentoirs et les étalages. Rédiger les fiches techniques de vente (dénomination, composition, allergènes, ...). Vendre les produits : servir et 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 pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

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

**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

**Point(s) fort(s)**

Sur le terrain Contact client

**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 alimentaire, 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 du métier.

---

## 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'accès 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 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 l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2<sup>ème</sup> degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le **3<sup>ème</sup> degré** de l'enseignement secondaire professionnel 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 octobre.

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 jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**.

**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-60-formations-ifapme-y-repondent>) (<https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-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 suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.



## Mons

Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

065 35 60 00

**Secrétariat :**

Du lundi au vendredi : de 8h à 17h

065 84 28 60

[mbc@ifapme.be](mailto:mbc@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