

Glacier

Alimentation - Horeca Chef d'entreprise

Image



- > **Durée**
2 ans
- > **Tranche d'âge**
18 à 25 ans
25 ans et +
- > **Finalité**
Diplôme
- > **Pratique en entreprise / Alternance**
Oui
- > **Métier en pénurie**
Non

Le glacier est un artisan qui fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits variés de glacerie. Il peut spécialiser son activité (ex. : spécialité régionale), occasionnellement ou régulièrement, dans la fabrication de l'un ou de l'autre de ces produits et la réalisation de commandes dans le cadre d'occasions particulières.

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)

> **Débouché(s) métier(s)**

Glacerie, pâtisserie, boulangerie artisanales

Restauration traditionnelle, gastronomique, traiteur

Entreprise semi-industrielle

Salons de dégustation, camionnettes ambulantes, foires, marchés

Ateliers, réceptions

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

Sur le terrain

> **Finalité**

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française

Certificat de connaissances de base en gestion

Conditions d'accès

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

Il n'y a pas de condition spécifique particulière liée à cette formation.

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

Cours professionnels:

1ère Chef d'entreprise

- > A14/5 Techniques et produits complexes (28h)
- > A14/5 Hygiène et sécurité (16h)
- > A14/5 Techniques et produits de base (72h)
- > A14/5 Gestion des aspects financiers de l'entreprise: matériel et locaux (8h)
- > A14/5 Gestion des aspects financiers de l'entreprise: stocks (6h)
- > A14/5 Évaluation pratique formative (6h)

2ème Chef d'entreprise

- > A14/6 Pratique complémentaire (40h)
- > A14/6 Produits originaux (36h)
- > A14/6 Techniques et produits complexes (92h)
- > A14/6 Génération et gestion de l'activité économique de son entreprise (26h)
- > A14/6 Réalisation des démarches de création/reprise de l'entreprise et gestion sociale (8h)
- > A14/6 Aspects commerciaux (6h)
- > A14/6 Suivi du projet technique (16h)

Image

Perwez




Rue des Dizeaux, 6 1360 Perwez

 081 39 15 00

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h à 20h, le vendredi et samedi de 8h à 13h.

 Non disponible

 centre.perwez@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.