

Glacier artisan | Glacière artisanne

Un métier créateur de plaisirs gourmands et rafraichissants



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?

Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets, spécialités glacées... vous fabriquez et vendez une gamme de produits variés de glacerie. Vous proposez des parfums classiques (vanille, chocolat, fraise...) et êtes capable de créer des mélanges originaux.

Vous exercez un métier précis et créatif qui requiert un savoir-faire artisanal. Vous connaissez les qualités des matières premières et des additifs ainsi que les techniques qui leur sont associées. Alliant tradition et innovation, vous maîtrisez les techniques de production de tous les produits et êtes capable de vous adapter aux évolutions du métier. Créatif, vous pouvez également mettre au point de nouvelles recettes qui raviront la clientèle.

Journée type

Chaque jour, vous travaillez avec les matières premières telles que le lait, le sucre, les oeufs ou encore les fruits. En fonction des ingrédients et des parfums choisis, vous utilisez des techniques, des mélanges et des dosages spécifiques.

Turbines à glace, freezer, refroidisseur... sont des instruments indispensables à la fabrication de ces produits glacés de qualité. Vous connaissez et respectez parfaitement les règles d'hygiène et la chaîne du froid. Enfin, vous procédez à diverses opérations techniques : homogénéisation, refroidissement, maturation, congélation, durcissement...

En plus de l'aspect gustatif et créatif, vous participez à la gestion des stocks, au contrôle qualité et à la commercialisation des produits. Salarié ou indépendant, votre imagination et la création de nouveaux parfums sont un facteur important de réussite.



Visite de l'atelier

Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre glacerie ou d'investir dans une camionnette ambulante
- Travailler comme artisan dans une boutique, un salon de thé, une pâtisserie ou un restaurant
- Vous perfectionner dans une technique propre à la glace

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être glacier artisan ?

Vous devez être respectueux des règles d'hygiène, avoir une bonne résistance physique et un sens développé du goût.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités, de la créativité et du commerce et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1^{ère} année : lundi et mardi (18h00 à 21h35) - début des cours le 16/09/2024.
- 2^{ème} année : mercredi et jeudi (18h00 à 21h35) - début des cours le 12/09/2024.

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires aux cours de 1^{ère} et de 2^{ème} années.

Programme:

Cours professionnels

1^{ère} chef d'entreprise (186h)

- Techniques et produits de base (48h)
- Techniques et produits complexes glace (92h)
- Assurer l'hygiène et la sécurité (10h)
- Commerce (12h)
- Coordination et encadrement (24h)

2^{ème} chef d'entreprise (184h)

- Commerce (8h)
- Technologie approfondie et créativité (112h)
- Gestion spécifique (24h)
- Suivi du projet technique (24h)
- Promouvoir des produits bio, l'environnement durable et/ou l'économie circulaire (16h)

Cours de gestion (160h sur 2 ans)

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation
- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

Organisation

Cette formation en alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez
- En bénéficiant d'un stage non rémunéré d'un nombre d'heures de pratique minimum obligatoire si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à l'une des deux situations reprises ci-dessus.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Glacier(e) - Artisan(e)" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.

Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1^{ère} année un diplôme de Coordination et d'Encadrement (COEN) Glacier.

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de chef d'entreprise glacier artisan et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenues professionnelles +/- 170€. Matériel : entre 150€ et 200€

Durée: 2 ans

stage obligatoire

Plus d'informations : 0800 85 210 - info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes :

- 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)