Ref. formation 202212152524

CAP de reconversion Glacier fabricant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE
Stéphanie RAPY
06.17.25.06.63
admission@institutculinaire.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Formation accessible à tout candidat motivé ayant au minimum un diplôme de titre 3 (anciennement 5) type CAP/BEP. L'admission à la formation se fait à la suite d'un entretien de motivation.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation est une préparation à l'examen du CAP Glacier fabricant, diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale. Cette formation s'adresse à un public désirant faire carrière dans les arts sucrés. Elle s'adresse également à tous salarié en reconversion professionnelle. La pédagogie mise en œuvre, respectant le référentiel du CAP, permet d'allier la technique à la rigueur et à l'excellence. Ceci permet aux étudiants une employabilité rapide et efficace mais aussi de leur offrir la possibilité de créer ou de reprendre un glacier et d'y imprégner leur identité personnelle.

Contenu et modalités d'organisation

Apprentissage pratique - Formation pratique intensive et technologie appliquée en laboratoire : 462 heures - Technologie de la glacerie : 33 heures - Sciences appliquées : 24,5 heures - Arts appliqués et culture artistique : 28 heures Apprentissage théorique - Gestion appliquée 24,5 heures - Commercialisation appliquée: 24,5 heures - Prévention santé, environnement et SST : 10,5 heures Stage obligatoire : 560 heures Les points forts de la formation Infrastructure haut de gamme : 16 élèves maximum par laboratoire Pédagogie intensive : 7 heures de cours par jour en laboratoire Corps enseignant motivé et reconnu Enseignements transversaux Stage de 16 semaines obligatoire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours ***Non renseigné***

Validation(s) Visée(s)

CAP glacier fabricant - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)*

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00336306	du 30/08/2023 au 31/05/2024	Bordeaux (33)	INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00510159	du 26/08/2024 au 11/06/2025	Bordeaux (33)	INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00580350	du 25/08/2025 au 22/05/2026	Bordeaux (33)	INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE		MON COMPTE FORMATION	FPC