

# Glacier-fabricant (BTM)

RNCP34312 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                   |
| Code(s) NSF             | 221                        |
| Formacode(s)            | 21529                      |
| Code(s) ROME            | D1104                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'enregistrement   | 18/11/2019                 |
| Date d'échéance         | 18/11/2024                 |

## Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

## Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

| Organisme                                                                 | SIRET          | Habilitation                     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|
| CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE            | 13002374000439 | Former et organiser l'évaluation |
| CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR | 13002087800240 | Former et organiser l'évaluation |
| CMAR AUVERGNE-RHONE-ALPES                                                 | 13002795600015 | Former et organiser l'évaluation |
| CMAR CENTRE VAL-DE LOIRE                                                  | 13002798000015 | Former et organiser l'évaluation |
| CMAR NOUVELLE AQUITAINE                                                   | 13002792300015 | Former et organiser l'évaluation |
| INSTITUT DES METIERS DE SAINT ETIENNE                                     | 30284789200023 | Former                           |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire le glacier fabricant assure et supervise la fabrication de produits de glacerie (glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés,...) et produits de pâtisserie variés (produits d'accompagnements : biscuits, meringues,..., produits de viennoiserie, travail du sucre et du chocolat,...) destinés à la vente en magasin et prend en charge les

commandes exceptionnelles de  
glaceries  
pour des buffets, cocktails... Il a en charge la mise en œuvre des  
procédés de fabrication de ces produits le montage des  
réalisations et  
la conservation de ces dernières dans le respect de la réglementation, et veille à la mise en valeur des productions.

#### ACTIVITÉS VISÉES

- Création ou adaptation de recettes de produits glacés Création et adaptation des tables analytiques ;
- Élaboration du bon d'économat des productions ;
- Chiffrage financier de chaque production ;
- Fabrication de tous types de produits de glaceries en maîtrisant les développements physiques, biologiques et chimiques et dans le respect de la législation en vigueur ;
- Fabrication de produits de pâtisserie et de chocolaterie en accompagnement ou en support des produits glacés ;
- Sculpture sur glace vive ;
- Contrôle technique de la production du laboratoire de glaceries ;
- Organisation et gestion du laboratoire de glaceries.

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- Fabriquer tous types de produits de glaceries classiques ou innovants
- Fabriquer les produits de pâtisserie, de chocolaterie, d'accompagnements
- Sculpter sur glace vive
- Organiser la production du laboratoire de glaceries et veiller aux coûts de fabrication des productions
- Innover, promouvoir les fabrications
- Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations

## Blocs de compétences

### RNCP34312BC01 — Créer ou revisiter des recettes de produits glacés

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Équilibrer les formules et recettes (tables analytiques) en vue d'élaborer tout type de produits de glaceries (glaces, sorbets, produits glacés, crèmes glacées, barres glacées,...) dans le respect de la réglementation en vigueur ;
- Établir le bon d'économat de chaque recette, de chaque production ;
- Réaliser l'étude de prix de chaque production.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude technique - écrit : Réalisation de tables analytiques sur des productions imposées, élaboration du bon d'économat et étude de prix de ces mêmes productions.

### RNCP34312BC02 — Fabriquer tous types de produits de glaceries et de produits de pâtisserie d'accompagnement – Sculpter sur glace vive

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits de glaceries conformément aux tables analytiques, dans le respect des règles d'hygiène alimentaire ;
- Réaliser des bombes glacées « classiques » et être force de proposition auprès du chef d'entreprise pour créer des bombes glacées innovantes en termes de texture, mélange de goûts, de couleurs...
- Fabriquer des produits de pâtisserie accompagnant les réalisations glacées (tuiles aux amandes, macarons, cigarettes, feuilletés au gruyère, mini pizzas,...) ;
- Réaliser des produits de chocolaterie et de nougatine en tant que support des réalisations glacées ;
- Sculpter sur glace vive dans le respect des normes de sécurité.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle – Mise en situation : Le candidat doit fabriquer les productions données d'un buffet sur un thème imposé. Le buffet comprend la fabrication d'entremets glacés, de desserts glacés, de petits fours secs et moelleux, d'un travail de chocolat et/ou de sucre et d'une sculpture sur glace vive à partir d'un bloc de

0,50X0,50X0,25m sur un thème.

## **RNCP34312BC03 — Contrôler techniquement la production du laboratoire de glacerie**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Veiller à la qualité des produits en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et sanitaire de la réception à la commercialisation et à la livraison ;
- Contrôler la maintenance technique du matériel et des locaux ;
- Appliquer et faire appliquer au sein du laboratoire, les règles d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires et du personnel ;
- Assurer la traçabilité des composants de glacerie.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Épreuve de technologie professionnelle – écrit :

elle portera sur les compétences du candidat en technologie, hygiène et sécurité et la réglementation propres à l'activité de glacier.

Résolution d'un problème de production - oral :

À partir d'une situation présentant le contexte de l'entreprise dans lequel survient un problème de production, le candidat devra analyser la difficulté rencontrée, proposer une résolution pour l'immédiat et des propositions pour le moyen et long terme.

## **RNCP34312BC04 — Organiser et gérer le laboratoire de glacerie**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Innover et créer des produits de glacerie en vue de leur commercialisation ;
- Concevoir, proposer et mettre en place des outils de commercialisation et de communication ;
- Organiser le travail et animer les équipes de production ;
- Chiffrer les coûts de production dans une perspective d'optimisation.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Étude de cas - écrit :

Le candidat est chargé par le chef d'entreprise d'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation, etc. et ses conséquences sur l'entreprise.

Anglais professionnel - oral :

A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à communiquer en anglais sur son métier, sur les matériels et les techniques professionnelles.

Mémoire professionnel et sa soutenance orale :

Le candidat choisit un thème professionnel qui peut être une technique, un produit, l'aménagement du laboratoire, etc. qu'il développe et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Le glacier fabricant exerce en entreprise de glacerie pure, en boulangerie-pâtisserie ou en restauration. Selon l'activité de l'entreprise, il peut être glacier monovalent ou plurivalent (en mobilisant ses compétences en pâtisserie et en chocolaterie).

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire, responsable de la production, chef de ligne

### **RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ**

Le métier de glacier est une activité réglementée. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Article 16 de la Loi du 5 juillet 1996, Décret 98-246 du 2 avril 1998).

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                     |                                                                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tension de recrutement (DARES 2024) | Élevée (4/5)                                                                      |
| Facteurs principaux                 | Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche |
| Salaire médian (mensuel)            | 1 730 €                                                                           |
| Diplôme le plus fréquent            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)             |
| Familles professionnelles (FAP)     | S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)                            |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 14 465                                                                            |
| Jugés difficiles à recruter         | 53 %                                                                              |
| Emplois saisonniers                 | 17 %                                                                              |
| Familles professionnelles (FAP)     | S0X42 — Boulangers, pâtisseries                                                   |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification glacier fabricant (BTM) est accessible aux titulaires d'un niveau V (3) dans le métier visé ou, à défaut, posséder trois années d'expérience dans l'activité professionnelle (hors temps d'apprentissage).

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat à partir de la liste fournie par l'organisation professionnelle. Il comprend en plus de son président :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury particulier est chargé de l'organisation matérielle, de la surveillance, de la correction et de la notation des épreuves. Il est assisté pour l'organisation et la surveillance des épreuves par le personnel de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La notation des épreuves est assurée par des formateurs, autres que les animateurs de la formation, auxquels sont associés en tant que de besoin les professionnels. Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès verbaux de corr

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi

- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les présidents des jurys particuliers.

Le nombre de personnes composant le jury est au minimum de 6 mais il est surtout fonction du nombre de candidats. Les délibérations font l'objet d'un procès verbal signé par le président du jury général. Les résultats sont proclamés par le jury général.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat à partir

de la liste fournie par l'organisation professionnelle. Il comprend en plus de son président :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury particulier est chargé de l'organisation matérielle, de la surveillance, de la correction et de la notation des épreuves. Il est assisté pour l'organisation et la surveillance des épreuves par le personnel de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La notation des épreuves est assurée par des formateurs, autres que les animateurs de la formation, auxquels sont associés en tant que de besoin les professionnels. Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès verbaux de correction au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi

,

- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les présidents des jurys particuliers.

Le nombre de personnes composant le jury est au minimum de 6 mais il est surtout fonction du nombre de candidats.

Les délibérations font l'objet d'un procès verbal signé par le président du jury général. Les résultats sont proclamés par le jury général.

#### COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat à partir de la liste fournie par l'organisation professionnelle. Il comprend en plus de son président :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury particulier est chargé de l'organisation matérielle, de la surveillance, de la correction et de la notation des épreuves. Il est assisté pour l'organisation et la surveillance des épreuves par le personnel de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La notation des épreuves est assurée par des formateurs, autres que les animateurs de la formation, auxquels sont associés en tant que de besoin les professionnels. Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès verbaux de correction au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi

,

- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les présidents des jurys particuliers.

Le nombre de personnes composant le jury est au minimum de 6 mais il est surtout fonction du nombre de candidats.

Les délibérations font l'objet d'un procès verbal signé par le président du jury général. Les résultats sont proclamés par le jury général.

#### COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat à partir de la liste fournie par l'organisation professionnelle. Il comprend en plus de son président :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury particulier est chargé de l'organisation matérielle, de la surveillance, de la correction et de la notation des épreuves. Il est assisté pour l'organisation et la surveillance des épreuves par le personnel de la chambre de métiers et de l'artisanat.

La notation des épreuves est assurée par des formateurs, autres que les animateurs de la formation, auxquels sont associés en tant que de besoin les professionnels. Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès verbaux de correction au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental de la formation par le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi,
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les présidents des jurys particuliers.

Le nombre de personnes composant le jury est au minimum de 6 mais il est surtout fonction du nombre de candidats.

Les délibérations font l'objet d'un procès verbal signé par le président du jury général. Les résultats sont proclamés par le jury général.

#### COMPOSITION DU JURY — VAE

Le Jury VAE est composé d'au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Le chef d'entreprise ainsi choisi préside le jury de VAE.

## Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

|                                |                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prise en charge usuelle</b> | 9 049 €                                                                                                                                              |
| <b>Selon la branche</b>        | 7 000 € – 9 433 €                                                                                                                                    |
| <b>Prise en charge</b>         | <b>Branches concernées</b>                                                                                                                           |
| 9 049 €                        | Valeur par défaut · 206 branches                                                                                                                     |
| 9 157 €                        | CPNE Pâtisserie, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants) |
| 9 433 €                        | CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés                                         |
| 9 398 €                        | CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat                                                                                    |
| 7 000 €                        | CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire                                                                                     |

## Base légale

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| <b>Date de décision</b>                    | 18/11/2019 |
| <b>Durée de l'enregistrement</b>           | 5 ans      |
| <b>Date d'échéance de l'enregistrement</b> | 18/11/2024 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2018  | 9         | 0        | 100 %            | 0 %          |

2017

2

0

100 %

100 %

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP1473

### NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40364

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.choisirartisanat.fr/metiers/glacier>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34312/>

## Demande CPF — formations engagées

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Dossiers CPF engagés     | 2       |
| Montant total engagé     | 1 600 € |
| Coût moyen par dossier   | 800 €   |
| Durée moyenne            | 16 h    |
| Période                  | 03/2021 |
| France compétences       | 64 %    |
| Reste à charge titulaire | 36 %    |

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.