

Glacier fabricant

RNCP37534 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21529
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du CAP Glacier fabricant élabore et commercialise une gamme très diversifiée de produits : glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés... Il assure des préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...); Il travaille dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations;

ACTIVITÉS VISÉES

Les différentes fonctions de l'activité en glacierie sont :

- L'approvisionnement : réception et stockage des marchandises
- L'organisation et la production : planification, mise en place du matériel et choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions
- La communication : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente)
- La démarche qualité : organoleptique, marchande et loyale, environnementale, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Stockage et traçabilité des matières premières et productions

(correspondant à l'épreuve EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée)

Réceptionner les matières premières

Stocker les matières premières

Participer à la prévision des besoins

Participer à la démarche qualité

Contrôler les matières premières

Assurer la traçabilité des matières premières

Détecter les anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Travailler en équipe

Production et valorisation des desserts glacés (correspond à l'épreuve EP2 - Production et valorisation des desserts glacés)

Préparer les matières premières à transformer

Réaliser les mix à turbiner
 Réaliser les produits non turbinés
 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
 Agir en respectant l'environnement
 Valoriser la production
 Contrôler la
 production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
 Détecter les anomalies
 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)
 Français
 Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
 Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
 Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
 Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
 Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
 Histoire-géographie-enseignement moral et civique
 Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
 S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
 Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
 Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
 Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République
 Mathématiques et physique-chimie
 Rechercher, extraire et organiser l'information
 Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
 Expérimenter, utiliser une simulation
 Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
 Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés
 Éducation physique et sportive
 Développer sa motricité
 S'organiser pour apprendre et s'entraîner
 Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
 Construire durablement sa santé
 Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique
 Prévention, santé, environnement
 Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
 Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
 Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
 Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
 Agir face à une situation d'urgence
 Langue vivante étrangère (bloc facultatif)
 L'épreuve de langue vivante facultative a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
 S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral
Comprendre un document écrit
dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle
Mobilité (bloc facultatif)
Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
Caractériser le contexte professionnel étranger
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP37534BC01 — Stockage et traçabilité des matières premières et productions

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner les matières premières
Stocker les matières premières
Participer à la prévision des besoins
Participer à la démarche qualité
Contrôler les matières premières
Assurer la traçabilité des matières premières
Détecter les anomalies
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)
Travailler en équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37534BC02 — Production et valorisation des desserts glacés

LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier l'exécution d'une fabrication
Organiser son poste de travail pour une production donnée
Participer à la démarche qualité
Préparer les matières premières à transformer
Réaliser les mix à turbiner
Réaliser les produits non turbinés
Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
Agir en respectant l'environnement
Valoriser la production
Contrôler la
production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
Détecter les anomalies
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue

(établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et pratique

RNCP37534BC03 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer

Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37534BC04 — Mathématiques et physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37534BC05 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP37534BC06 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37534BC07 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

S'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral
Comprendre un document écrit
dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, oral

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, oral

L'épreuve de langue vivante facultative a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

RNCP37534BC08 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
Caractériser le contexte professionnel étranger
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Pratique, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP Glacier fabricant exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes (glacerie, chocolaterie, pâtisserie, restauration, traiteur...).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier glacier

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, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- 2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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).

Prise en charge usuelle	7 645 €
Selon la branche	7 645 € – 7 877 €
Prise en charge	Branches concernées
7 645 €	Valeur par défaut · 204 branches
7 877 €	CPNE Pâtisserie, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants)
7 676 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2026

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP588

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41941

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP588

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37534/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	235
Montant total engagé	852 836 €
Coût moyen par dossier	3 629 €
Durée moyenne	265 h
Période	05/2023 – 08/2026
France compétences	64 %
Reste à charge titulaire	28 %
France Travail	5 %
OPCO	1 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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