

Glacier fabricant

RNCP41941 · 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
Code(s) CFD	50022138 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

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 activités en glacerie 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

- 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

- 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'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

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 (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 (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

RNCP41941BC01 — 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

RNCP41941BC02 — 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

RNCP41941BC03 — 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'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
- S'appropriier 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

RNCP41941BC04 — 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

RNCP41941BC05 — 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

RNCP41941BC06 — 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

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, restauration,...).

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	31/08/2028
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37534

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37534

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/index2774.html>

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000028699543>

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/cap-glacier-fabricant>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41941/>

Où se former

Formations référencées	11
Organismes	7
Régions couvertes	6
Prix indicatif	1 190 € – 10 042 €
Durée	84 – 1036 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	21
Organismes gestionnaires (CFA)	18
Organismes formateurs	20
Régions couvertes	13
Départements couverts	18
Organismes certifiés Qualiopi	20
Formations à distance	2
Sessions	de 08/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	25
Montant total engagé	88 484 €
Coût moyen par dossier	3 539 €
Durée moyenne	235 h
Période	09/2026
France compétences	77 %
Reste à charge titulaire	15 %
France Travail	4 %
OPCO	4 %

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