

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 5: Glaces, sorbets, crèmes glacées

RNCP4999 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21529
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du glacier avec un niveau Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de glacier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ pour l'élaboration d'une gamme très diversifiée de produits: glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets, spécialités glacées. Il propose des parfums classiques et peut créer des mélanges insolites avec des fruits et en faire des présentations originales. Il compose des desserts à l'assiette, réalise des sculptures sur glace hydrique et assure les préparations de base (travail du sucre et du chocolat). Ce métier exige à la fois de l'habileté manuelle et des compétences technologiques pour l'utilisation des machines. La pratique de ce métier prend en charge toutes les étapes de la réalisation du produit, de l'achat des matières premières à la vente en direct. Dans sa dimensions industrielle, elle suppose des connaissances de matières premières et de leurs caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et bactériologiques.

Les activités consistent à :

- Identifier les goûts de la clientèle pour créer de nouvelles recettes et de nouveaux produit ;
- Sélectionner et contrôler les matières premières ;
- Fabriquer des entremets glacés, des petits fours glacés et des coupes glacées, desserts à l'assiette ;
- Réaliser une sculpture sur glace hydrique ;
- Réaliser le suivi de l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Sélectionner les matières premières et rationalise l'utilisation des produits ;
- Réaliser toutes les techniques de fabrication des bases ;
- Réaliser les différents mix (crèmes glacées, glaces, sorbets), parfaits, soufflés glacés, etc. ;
- Réaliser les différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leurs décors ;
- Réaliser les opérations d'assemblage et de décoration des produits ;

- Maîtriser la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage ;
- Créer une spécialité régionale, ayant pour objectif de valoriser les produits d'une région au choix du candidat d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Sculpter la glace hydrique dans le respect du thème imposé et présenter l'ensemble de sa production en un buffet glacé harmonieux.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Glacier ; Maître glacier ; Maître artisan glacier ; Responsable de production ; Chef d'entreprise.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4999/>