

# Développer ses compétences en glacerie

RS5996 · RS · Publiée

## L'essentiel

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Code(s) NSF           | 221                        |
| Formacode(s)          | 21529                      |
| Type d'enregistrement | Enregistrement sur demande |
| Date d'enregistrement | 25/04/2022                 |
| Date d'échéance       | 25/04/2025                 |

## Certificateur(s)

BELOW ELEVEN FORMATION · SIRET : 82978197000027

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification "Développer ses compétences en glacerie"

répond à une demande émanant du réseau de professionnels des métiers de bouche.

Les enjeux de cette certification sont de garantir que les certifiés seront capables de fabriquer de la glace et toutes sortes de produits glacés, dans les règles de l'art, dans le respect des contraintes de productivité et de conservation, et dans la maîtrise d'une certaine technicité. Ces enjeux sont d'autant plus importants que la demande est de plus en plus exigeante : origine des matières premières, recettes nouvelles, produits végétariens....

Cette certification est donc accessible aux différents métiers de bouche (pâtissier, chocolatier, confiseur, restaurateur, boulanger...) souhaitant acquérir des compétences complémentaires dans les travaux de base en glacerie.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1. Organiser son poste de travail en vérifiant la propreté et le bon fonctionnement du matériel nécessaire à la réalisation des recettes, afin de prévenir tout risque de contamination.

C2. Evaluer la quantité et les coûts des ingrédients nécessaires à la production afin de rationaliser l'utilisation des produits et prévenir le gaspillage.

C3. Elaborer une table analytique afin de concevoir une recette équilibrée (aspect visuel, texture, goût) et conforme à la législation en vigueur.

C4. Elaborer un organigramme présentant l'ordonnancement des étapes à respecter et les durées associées afin de réaliser une recette conforme.

C5. Réaliser un mix adapté au type de glace à réaliser en respectant l'ordre logique d'incorporation des ingrédients, les températures et durées appropriés, afin d'obtenir un produit conforme aux appellations en vigueur (sorbet, sorbet plein fruits, glace à l'eau, glace aux fruits, glace au lait, glace à l'alcool, glace aux œufs, crème glacée...).

C6. Utiliser correctement les matériels de fabrication (turbine) et de conservation du produit (cellule de refroidissement, congélateur...) afin de garantir son aspect visuel et gustatif.

C7. Réaliser différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leur décor (appareils non turbinés, entremets glacés, coupes glacées, coulis, confits, croustillants, glaçage...) en appliquant les techniques de base de fabrication et dans le respect des différentes étapes de production afin de proposer une gamme de produits variés (glace en bac, en pot, bâtonnet, entremets glacé, snacking, dessert à l'assiette...).

C8. Analyser sa production en identifiant et décrivant les caractéristiques organoleptiques du produit fini.

## Voies d'accès

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder à la certification, il est nécessaire d'être un professionnel pâtissier, chocolatier, confiseur, boulanger ou

cuisinier (2 ans minimum) et justifier d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau 3 (CAP, BEP...) dans les domaines précédemment cités.

#### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de 2 personnes extérieures à l'organisme de formation et certificateur, en activité dans les métiers de bouche, dont un représentant de l'activité de glacier.

## Base légale

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Date de décision                    | 25/04/2022 |
| Durée de l'enregistrement           | 3 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement | 25/04/2025 |

## Pour plus d'informations

#### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.jcv-formation.com/developper-ses-competences-en-glacierie-4/>

#### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5996/>