



GLACIER(ÈRE)

Branche :  **Pâtisserie** Fiche ROME : **D1104**

Le/la glacier(ère) élabore des glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées, entremets glacés ... dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité, de protection de l'environnement et du Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

Il/elle réalise les préparations de base, compose des desserts à l'assiette, des décors (travail de la pâtisserie, du sucre, du chocolat, sculpture sur glace...).

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Fiche synthétique métier glacier v 09 2021

Activités professionnelles

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication des produits glacés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et du code des pratiques loyales des glaces alimentaires
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits glacés
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – **Rigueur et fiabilité** – Travail en équipe



Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la glacier(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Découpage en blocs de compétences

Télécharger la fiche métier décrivant **les blocs de compétences et les compétences associées** ainsi que les aires de mobilités professionnelles

[Fiche détaillée métier glacier v 09 2021](#)

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Glacier fabricant →](#)

Niveau IV

[BTM Glacier confiseur \(CMA France\) →](#)

[BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur \(CMA France\) →](#)

Niveau V

[BM Pâtissier confiseur glacier traiteur \(CMA France\) →](#)