



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.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la glacier(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des produits glacés
- Conditionne, présente et met en valeur des produits glacés
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Niveau 3

- CAP glacier fabricant

Niveau 4

- BTM Glacier fabricant
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, boulanger, chocolatier, pâtissier, pâtissier-traiteur, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, boucher-tripier, cuisinier-traiteur et cuisinier-traiteur en poissonnerie.