



# C.A.P Glacier Fabricant

Service Académique de l'Apprentissage

N° Nomenclature : **NORMEN 1115135 A**

Date de l'arrêté de création : **21-2-2014**  
**J.O. du 8-3-2014**

Date de Mise à jour du document de liaison : **Avril 2017**

Référent du diplôme - rédaction du document et mise à jour : **Ginette KIRCHMEYER**  
**IEN-ET**

## DOCUMENT DE LIAISON CFA – ENTREPRISE

Articulation et répartition de la formation  
entre le CFA et l'Entreprise

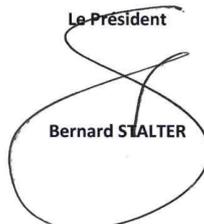


Madame la Rectrice  
Chancelière des universités  
d'Alsace

  
**Sophie BEJEAN**



Le Président

  
**Bernard STALTER**



Le Président de la Fédération

  
**Bruno EBERLE**

<b>CFA</b>	Dénomination du CFA :		
	Téléphone :		
	Adresse :		
	Adresse courriel :		
	Professeur(s) chargé(s) du suivi :	20 - 20	Mme/M.
20 - 20		Mme/M.	
<b>Apprenti.e</b>	Nom :		
	Prénom :		
	Adresse :		
	Courriel :		
	Téléphone :		
<b>Entreprise</b>	Dénomination :		
	Adresse :		
	Téléphone :		
	Courriel :		
	Chef d'entreprise :		
	Maître d'apprentissage (si différent) :		
<b>Diplôme préparé en</b>	<input type="checkbox"/> Examen Ponctuel <input type="checkbox"/> CCF		

<b>Informations diverses</b>	
----------------------------------	--

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outil incontournable de la formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, le document de liaison liste, réparti et article les tâches et responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA de façon chronologique selon la notion d'apparition logique en entreprise. Par ailleurs, cette formation s'appuie sur les compétences et savoirs associés acquis en CAP Pâtissier. Il s'agit d'une formation en un an à l'issue de l'obtention du CAP Pâtissier.

Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches concrètes rencontrées lors de la formation au CAP Glacier Fabricant. Ces tâches sont les supports d'apprentissage des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP Glacier Fabricant.

Les contenus pourront être adaptés par CFA en fonction des spécificités de leurs partenaires mais aussi des équipements disponibles au centre de formation, le « suivi pédagogique » avec les entreprises permettra d'identifier ces particularités. Les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au CFA ou à l'entreprise, de proposer les modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil.

Il pourra également servir d'outil de référence en amont de la signature d'un contrat d'apprentissage, permettant de déterminer si les activités de la boulangerie sont en adéquation avec le diplôme.

Ce document permettra un suivi individualisé et un positionnement de l'apprenti (et non évaluation) lors des multiples et divers contacts avec les responsables de la formation en entreprise. Selon la réglementation, ce diplôme peut être validé en épreuves ponctuelles ou en Contrôle en Cours de Formation. Il conviendra de se référer aux grilles nationales mises à disposition par le corps d'inspection.

**Ce document de liaison s'appuie sur le référentiel du CAP Glacier Fabricant – Arrêté du 21 février 2014**

## MISE EN ŒUVRE

Le document de liaison est présenté aux futurs maîtres d'apprentissage dans le cadre de leur formation, aux maîtres d'apprentissage confirmés en réunion de secteur, individuellement en entreprise par l'inspecteur de l'apprentissage ou par un formateur de CFA dans le cadre de la liaison CFA - Entreprise. Véritable **cahier des charges de la formation par apprentissage**, il permet d'organiser la progression des enseignements professionnels.

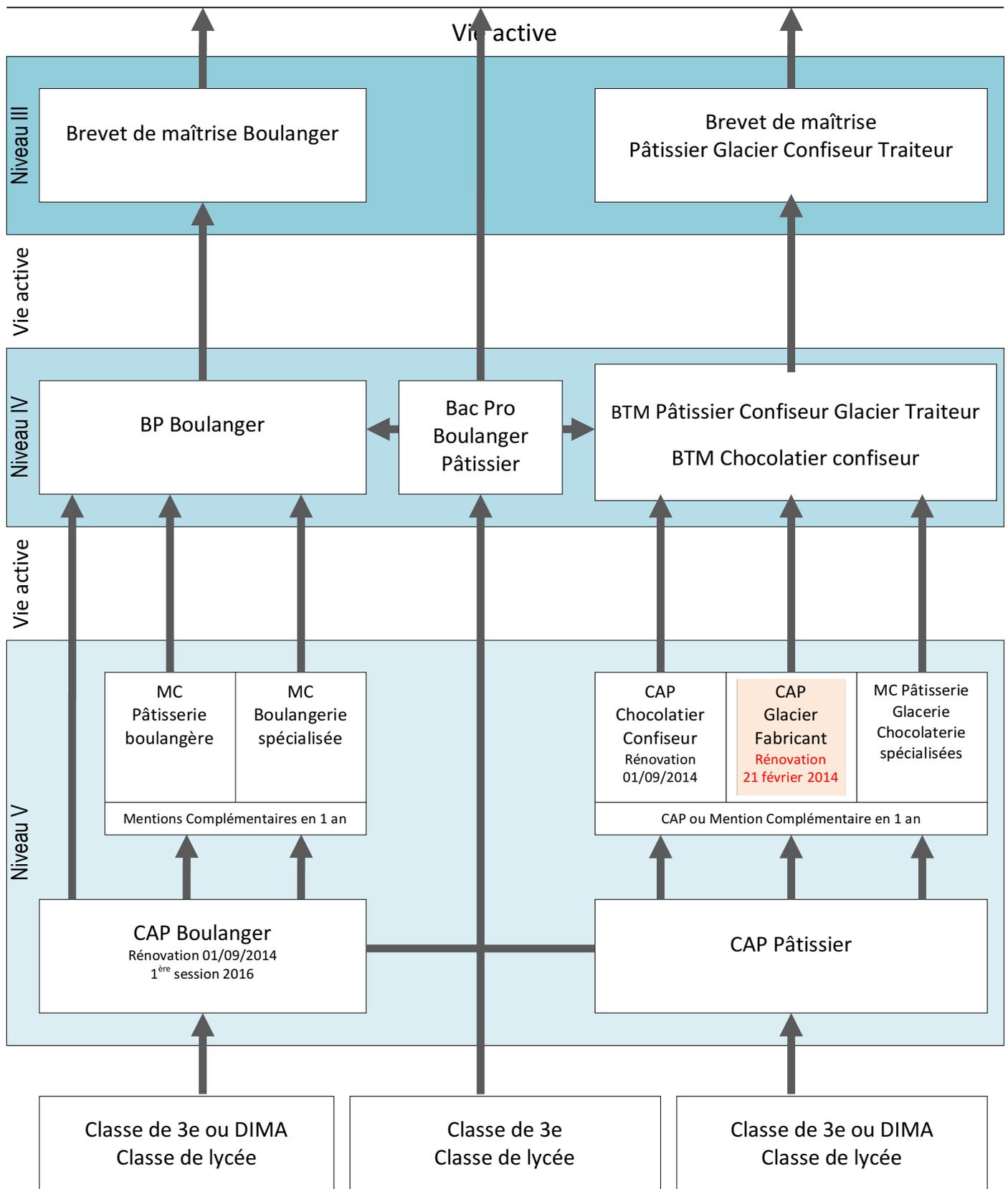
Il permet plus particulièrement :

- ✓ **au maître d'apprentissage :**
  - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en lien avec la formation ;
  - d'appréhender globalement le contenu de la formation professionnelle ;
- ✓ **à l'équipe pédagogique du CFA :**
  - de préparer le suivi (liaison) pédagogique en entreprise ;
  - d'organiser le parcours de formation de l'apprenti (progression) en intégrant son vécu en entreprise ;
  - de créer des outils pédagogiques d'accompagnement ou d'individualisation dans le cadre du suivi de l'évolution de la formation de l'apprenti telles que des fiches navettes CFA/Entreprises, des grilles d'évaluation formatives, des fiches bilans...).

Les fiches navettes CFA/Entreprise constituent une aide pour l'apprenti et permettent à l'enseignant de suivre l'évolution de la formation et d'exploiter le vécu en entreprise, répondant ainsi à la pédagogie de l'alternance.

Les grilles d'évaluation formatives et/ou fiches bilans permettent de positionner l'apprenti de façon régulière en fonction des compétences à acquérir. L'apprenti doit être informé des progrès réalisés.
- ✓ **à l'apprenti.e :**
  - d'avoir un aperçu détaillé de sa formation professionnelle ;
  - de participer activement à sa mise en œuvre ;
  - de comprendre la complémentarité des deux pôles de formation (entreprise et CFA).
  - de se positionner et d'évaluer ses progrès.

# LES DIPLÔMES DU SECTEUR DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE



Tous ces diplômes peuvent être préparés par les différentes voies de formation.

## L'apprenti glacier fabricant et son contexte professionnel

L'apprenti glacier fabricant est titulaire d'un CAP Pâtissier. Sa formation se base sur les compétences et connaissances acquises lors de la formation du CAP Pâtissier. Une formation complémentaire d'un an lui permet de présenter le diplôme CAP Glacier Fabricant.

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)

La sculpture sur glace, valeur ajoutée pour le glacier fabricant, est appréhendée dans la formation.

Il travaille dans le respect des règles et normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et au travail.

## Contexte professionnel

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant occupe un emploi d'ouvrier glacier, placé sous l'autorité d'un responsable.

Il exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles et d'activités différentes

- glacerie,
- chocolaterie,
- pâtisserie,
- restauration,
- traiteur....

Métier exigeant, rigoureux, précis, imaginatif, le glacier-fabricant se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle. La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation...), est également requise. Le respect de normes d'hygiène est indispensable dans ce secteur où l'innovation et l'imagination sont primordiales.

Par ailleurs, il convient d'intégrer dans la formation les évolutions suivantes :

- l'activité économique et les exigences de la profession ;
- l'évolution des comportements des consommateurs ainsi que celle des produits fabriqués ;
- l'intégration des nouvelles technologies.

## Environnement technique de l'emploi

Le champ professionnel du titulaire du CAP Glacier Fabricant est caractérisé par :

- La connaissance du matériel, des procédures et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
- La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation...), est également requise.
- L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Pour les interrogations liées à l'aspect contractuel, il est conseillé de contacter l'inspecteur de l'apprentissage de la Chambre consulaire pour connaître la réglementation relative au temps du travail.

Le titulaire du CAP Glacier-Fabricant exerce son activité de fabrication essentiellement dans un environnement technique réglementé (laboratoire) et commercial (boutique, salon, magasin mobile, etc.).

Il peut être amené à travailler en horaires décalés (saisons, périodes événementielles et calendaires, etc.).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel réfrigéré qui exige des aptitudes, un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## Fonctions de l'activité en glacerie :

<b>Fonction 1</b>	<b>L'approvisionnement</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Réception et stockage des marchandises</li></ul>
<b>Fonction 2</b>	<b>L'organisation et la production</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Planification</li><li>▪ Mise en place du matériel et choix des produits</li><li>▪ Fabrication</li><li>▪ Conditionnement</li><li>▪ Conservation, stockage et valorisation des productions</li></ul>
<b>Fonction 3</b>	<b>La communication : à l'interne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hiérarchie</li><li>▪ Personnels de production et de vente</li></ul>
<b>Fonction 4</b>	<b>La démarche qualité</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Organoleptique</li><li>▪ Marchande et loyale</li><li>▪ Environnementale</li><li>▪ Sanitaire (respect de bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de la traçabilité)</li><li>▪ Santé et sécurité au travail</li></ul>

## La formation au CFA et en entreprise doit intégrer :

- les nouveautés technologiques ;
- la culture professionnelle ;
- la connaissance des produits de base en restauration pâtissière/glacière ;
- l'étude des différents matériels associée aux techniques professionnelles.

## **Précisions sur l'évolution du référentiel du CAP Glacier Fabricant (2014)**

### **Évolution des pratiques professionnelles, techniques et scientifiques**

Métier exigeant, rigoureux, précis, imaginatif, le glacier-fabricant se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle. La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (connaissance des matières premières, du matériel de fabrication, réglementation...),

### **Les contenus de formation**

Les situations professionnelles sont propices aux apprentissages. Elles permettent de mettre en œuvre les compétences en mobilisant les savoirs associés.

- Savoir associé 1 – la culture professionnelle
- Savoir associé 2 – les matières premières
- Savoir associé 3 – la technologie de fabrication
- Savoir associé 4 – les sciences appliquées à l'alimentation
- Savoir associé 5 – les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Savoir associé 6 – les sciences appliquées aux équipements
- Savoir associé 7 – les arts appliqués au métier
- Savoir associé 8 – la communication
- Savoir associé 9 – l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

Cette démarche intègre une approche différente en termes de contenus de formation. Ceux-ci doivent être axés sur le cœur de métier et intégrer une dimension transversale. Une pédagogie de l'alternance associée à un travail d'équipe permettra d'atteindre les objectifs visés.

### **Langue vivante ?**

L'apprentissage d'une langue vivante n'est pas prévu dans cette formation.

Toutefois, l'apprenti peut s'inscrire de manière facultative à une épreuve de langue.

La pratique d'une langue encourage la mobilité internationale des apprenants.

## Réglementation

Les apprentis du CAP « Glacier Fabricant » seront évalués selon les nouvelles modalités certificatives définies au bulletin officiel n° 13 du 27 mars 2014 et selon le règlement d'examen ci-dessous.

Certificat d'aptitude professionnelle glacier-fabricant			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance, candidats individuels		
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
<b>Unités professionnelles</b>						
EP 1 - Épreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée	UP1	3	CCF (*)		Ponctuel écrit	2 h
EP2 - Production et valorisation des desserts glacés	UP2	11 (1)	CCF		Ponctuel écrit et pratique	10h30 (2)
<b>Unités d'enseignement général</b>						
EG1 - Français et histoire-géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques-sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
Épreuve facultative (3) : Langue vivante	UF		ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

(\*) Contrôle en cours de formation.

(1) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE).

(2) Dont 1 h pour la PSE.

(3) Seuls les points au dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Les candidats titulaires du CAP Pâtissier  
sont dispensés des épreuves de l'enseignement général.

## Le Calendrier des épreuves d'examen

-  Le professeur de spécialité explique l'organisation des épreuves
-  À réception des convocations, avant les épreuves d'examen, l'apprenti complète les dates et présente ce tableau au Maître d'Apprentissage pour signature.

	Durée	Épreuves	Durée	Particularités	 Dates*
<b>EP1</b>	<b>2 h</b>	Technologie professionnelle	40 min.	Les questions spécifiques à ces trois domaines seront axées autour d'une même situation professionnelle	
		Sciences appliquées	40min.		
		Gestion appliquée	40 min.		
<b>EP2</b>	<b>10 h 30 (dont 1 h - PSE)</b>	Phase écrite	<b>1 h 15</b>		
		• Calcul de la table analytique		1 <sup>er</sup> jour matin : 30 min	
		• Arts appliqués		2 <sup>ème</sup> jour AM : 45 min	
		Phase pratique	<b>8 h 15</b>		
				1 <sup>er</sup> jour ▪ 3 h 30 matin ▪ 2 h après-midi	
				2 <sup>ème</sup> jour : 2 h 45 matin	
		PSE	<b>1 h</b>		
		Le sujet comportant 2 parties indépendantes ▪ modules 1 à 3 module 4			

**Le maître d'apprentissage**

Signature

**Tableau récapitulatif du barème EP 2 sans la PSE en forme ponctuelle**

UP2 - Production et valorisation des desserts glacés	Points
Phase calcul table analytique	10
Phase arts appliqués	30
Phase pratique	
Production	120
Valorisation de la production	20
Hygiène et sécurité	20
<b>Total</b>	<b>200</b>

# RÉPARTITION DE LA FORMATION SEMESTRIELLE EN ENTREPRISE ET AU CFA

## S'approprier la culture professionnelle et s'insérer dans mon environnement

L'apprenti devra être capable :

D'identifier l'environnement de travail en complétant les fiches navette		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)	
		CFA	ENT	1	2
L'environnement de travail					
<b>Identifier votre entreprise</b>	Compléter la fiche d'identité d'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Historique du métier de glacier</b>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Le vocabulaire professionnel</b>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Les locaux et les matériels</b>	Compléter la fiche navette relative aux locaux et aux matériels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
• <b>Espace de travail</b>	Observer l'installation des équipements Repérer l'affichage des protocoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
• <b>Espace de stockage</b>	Préciser les contraintes liées aux matières premières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
• <b>Tenue professionnelle</b>	Citer les éléments de la tenue et les équipements de protection individuelle (EPI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
• <b>Règles d'hygiène et de sécurité</b>	Expliquer la traçabilité des produits (documents) et la sécurité alimentaire (cahier des charges)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Identifier les matières premières de base et complémentaires</b>	Identifier le conditionnement Préciser le mode de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>S'approprier le vocabulaire professionnel</b>	Termes professionnels associés aux matériels et à l'outillage, aux gestuels et aux techniques ainsi qu'à l'hygiène et à la sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

De reconnaître les matières premières de base en complétant les fiches navette		Responsabilité de la formation		Semestres	
		CFA	ENT	1	2
Les produits de glacerie					
<b>Connaître l'origine des produits utilisés en glacerie</b>	L'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les produits laitiers (éventail, composition et leur qualité)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les matières végétales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les matières grasses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les œufs, les ovoproduits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les sucres et les édulcorants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les fruits et les légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Le cacao et le chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les arômes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les additifs alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les produits alcoolisés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les produits amylacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Le sel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Les fibres alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

(x) : Cocher la case correspondante

<b>Les activités de la filière</b>		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)	
Citer les différents secteurs d'activité de la glacerie Citer les acteurs de la filière et leurs rôles respectifs Nommer les différents organismes professionnels et définir leurs rôles		CFA	ENT	1	2
<b>Connaître les secteurs d'activités, et les produits commercialisés</b>	Le rôle des organisations professionnelles Les différentes formes d'entreprises (artisanale, restauration, semi-industrielle, chaînes franchisées, glaciers ambulants, groupes, etc...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

<b>L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons</b>		Responsabilité de la formation (*)		Semestres (*)	
Citer les différentes zones de travail et préciser leurs fonctions principales Citer les règles d'implantation d'un laboratoire, du poste de travail		CFA	ENT	1	2
<b>Organiser son poste de travail à la production</b>	L'aménagement de l'espace et du poste de travail conforme aux bonnes pratiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Les éléments se rapportant à la culture professionnelle et à l'environnement devront faire l'objet de recherches d'informations et d'observations à consigner soit dans une fiche navette soit sur un autre support remis par le professeur.

(x) : Cocher la ou les case (s) correspondante(s)

# FORMATION EN ENTREPRISE

<b>Fonction 1 - Approvisionnement</b>				
Réceptionner et stocker les marchandises, détecter et signaler les non conformités			<b>Semestres (*)</b>	
<b>Tâches</b>	<b>Compétences à acquérir</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
Réceptionner et stocker les marchandises	C1.1 →	Réceptionner et contrôler les matières premières en adéquation avec les protocoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.2 →	Stocker les matières premières en adéquation avec les protocoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.3 →	Participer à la prévision des besoins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.4 →	Planifier et anticiper l'exécution d'une production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.6 → <input type="checkbox"/>	Participer à la démarche qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :				

## FORMATION AU CFA

Fonction 1 : Approvisionnement	ENT	CFA			
		Techno	Labo	SA	EEEJS
Réceptionner et stocker les matières premières d'une livraison					
• Bon de commande et bon de livraison	<input type="checkbox"/>				
Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement					
• État, conformité, DLC, DDM (ex DLUO), chaîne du froid	<input type="checkbox"/>				
Organiser le rangement des produits réceptionnés (stockage)					
• Méthode PEPS	<input type="checkbox"/>				
Appliquer les règles d'hygiène du personnel					
• Protocole de lavage des mains (hygiène globale), tenue professionnelle (EPI)	<input type="checkbox"/>				
Hygiène du milieu, des équipements et des matériels					
• Plan de travail, nettoyage dans le respect des protocoles	<input type="checkbox"/>				
Contrôle de la sécurité alimentaire					
• Traçabilité des produits	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 2) dans la colonne correspondante.					

## FORMATION EN ENTREPRISE

<b>Fonction 2 – Organisation et Production</b>				
Organiser le poste de travail, préparer les matières premières, réaliser la production, stocker les produits fabriqués...			<b>Semestres (*)</b>	
<b>Tâches principales</b>	<b>Compétences à maîtriser</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
Mettre en place le poste de travail	C1.4 →	Planifier l'exécution d'une fabrication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.5 →	Organiser son poste de travail pour une production donnée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer les matières premières pour la production	C2.1 →	Préparer les matières premières à transformer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la production	C2.2 →	Réaliser les mix, contrôler et turbiner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C2.3 →	Réaliser les produits non turbinés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C2.4 →	Réaliser les produits de pâtisserie, de confiserie, de chocolaterie et de glacerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication	C2.5 →	Stocker et gérer les produits finis et semi-finis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agir en respectant l'environnement	C2.7 →	Respecter les protocoles, les consignes, les normes environnementales (tri sélectif, eau, électricité, produits d'entretien...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Valoriser la production	C2.8 →	Réaliser les décors, valoriser et conditionner les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :				

(x) : Cocher la case correspondante

## FORMATION AU CFA

Fonction 2 : Production	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	EEEJS
Le vocabulaire professionnel					
• Termes usuels : turbiner, mixer, mûrifier ...	<input type="checkbox"/>				
Les matières premières de base					
• Lait, œufs, sucre, beurre, etc.	<input type="checkbox"/>				
Les matières complémentaires					
1. Les pulpes, chocolat, pralin...	<input type="checkbox"/>				
2. Les arômes	<input type="checkbox"/>				
• Les produits alcoolisés	<input type="checkbox"/>				
Les ingrédients et les additifs alimentaires					
• Edulcorants, stabilisants, émulsifiants, poudre de lait etc.					
Les tables analytiques					
• Calculer et savoir interpréter une table analytique					
Les méthodes de fabrication d'une glace, d'une crème glacée, d'une glace aux œufs et d'un sorbet					
• La pesée des ingrédients	<input type="checkbox"/>				
• Les différents procédés de fabrication (cuisson, pasteurisation) de glaces et de sorbets	<input type="checkbox"/>				
• Emulsionner, mixer, mûrifier	<input type="checkbox"/>				
Les critères de qualité (qualités, défauts) des glaces, crèmes glacées et sorbets					
• Sablage du lactose, cristallisation hydrique, extraits secs idéal	<input type="checkbox"/>				
Le turbinage					
• Extraction du mix à bonne consistance					
Le conditionnement des produits fabriqués					
• Etiquetage, surgélation, conservation					
Les différents types de glaces					

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace à l'eau, glace à l'eau aux fruits, glace au lait, glace aux œufs, crème glacée, crème glacée aux fruits, glace aux fruits, gaçon aux fruits, sorbet et sorbet plein fruits</li> </ul>				
<b>La fabrication</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace au lait</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace aux œufs</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème glacée</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorbets aux fruits, à l'alcool</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème glacée aux fruits</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glace aux fruits</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Les autres produits glacés non turbinés</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte à bombes, le parfait glacé, les mousses glacées, les nougats glacés, les soufflets glacés, les semi froids...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte à choux, les meringues, les biscuits et les génoises, les petits fours secs et moelleux</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les coupes glacées, les vacherins glacés, les omelettes norvégiennes, les profiteroles</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autres desserts glacés</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hygiène personnelle</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocole de lavage des mains</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La non-contamination des produits</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hygiène du milieu et du matériel</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plan travail, les équipements, les matériels et les produits désinfectants et nettoyants</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La maîtrise des risques HACCP</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Nature des constituants alimentaires</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glucides, lipides, protides, équilibre alimentaire et valeur nutritionnelle (plan PNSS)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Les sources d'énergie et les fluides en milieu professionnel</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau froide, eau chaude, électricité, gaz, froid négatif</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>L'étude organoleptique des produits de glacerie</b>				
• Les 5 sens (vue, goût, saveur, odorat, texture)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Les principales propriétés physico-chimiques des produits de la glacerie</b>				
• Changements de l'état de l'eau, transformations dues à la concentration en sucre, les différentes actions de la chaleur...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.

# FORMATION EN ENTREPRISE

<b>Fonction 3 - Communication</b>				
Mettre en place une communication interne professionnelle et efficace			<b>Semestres (*)</b>	
<b>En tâches principales</b>	<b>En compétences terminales</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
Participer à la communication interne de l'entreprise Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations des stocks, etc. Informer et être à l'écoute du personnel de vente sur les produits commercialisés	C4.1 →	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, les fournisseurs et la clientèle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C4.2 →	Travailler en équipe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :				

(x) : Cocher la case correspondante

## FORMATION AU CFA

Fonction 3 - Communication	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	EEEJS
Savoir communiquer avec le personnel de vente, communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe...					
• Les mécanismes de base de la communication	<input type="checkbox"/>				
<b>Participer à la communication interne de l'entreprise</b>					
• Connaissance de l'organigramme de l'entreprise	<input type="checkbox"/>				
• Rendre compte à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations de stock, etc.	<input type="checkbox"/>				
• Savoir communiquer professionnellement avec ses collègues	<input type="checkbox"/>				
• Les outils de la communication	<input type="checkbox"/>				
<b>Participer à la communication externe de l'entreprise</b>					
• Connaissance des tiers de l'entreprise, leurs rôles, etc.	<input type="checkbox"/>				
• Les outils de la communication, notamment les nouvelles technologies	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.					

(x) : Cocher la case correspondante

## FORMATION EN ENTREPRISE

Fonction 4 – Démarche qualité				
Contrôler la conformité des matières premières et des matériels tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage			Semestres (*)	
Tâches principales	Compétences à maîtriser		1	2
Contrôler la conformité des matières premières et du matériel tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage	C1.6 →	Participer à la démarche qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C2.6 →	Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyser les qualités organoleptiques des produits	C2.7 →	Agir en respectant l'environnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrôler les quantités et la conformité des produits finis	C3.1 →	Contrôler les matières premières		
Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels avant et après chaque utilisation.	C3.2 →	Assurer la traçabilité des matières premières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C3.3 →	Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation		
Réaliser les opérations d'entretien et de rangement	C3.4 →	Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail (connaissance du document unique)	C3.5 →	Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gérer les déchets	C3.6 →	Détecter les anomalies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 Observations du Maître d'Apprentissage, du CFA ou de l'Apprenti :

(x) : Cocher la case correspondante

## FORMATION AU CFA

Fonction 4 : Démarche qualité	ENT (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	EEEJS
<b>Qualité Hygiène et sécurité</b>					
• Hygiène personnelle : protection, sécurité et hygiène pendant le travail	<input type="checkbox"/>				
• Hygiène du milieu de travail et des matériels	<input type="checkbox"/>				
• Microbiologie : connaissance des micro-organismes, etc.	<input type="checkbox"/>				
<b>Actions</b>					
• Comprendre et mettre en place des procédures de contrôle	<input type="checkbox"/>				
• Communiquer sur la mise en place des procédures de contrôle	<input type="checkbox"/>				
• Comprendre et mettre en place des actions correctives	<input type="checkbox"/>				
<b>Contrôle – Conformité</b>					
• Connaître la réglementation et la législation	<input type="checkbox"/>				
• Contrôler la DLC, la DDM, la rupture de la chaîne du froid, respecter la traçabilité (étiquetage)	<input type="checkbox"/>				
• Mettre en place des procédures de contrôle et de traçabilité	<input type="checkbox"/>				
<b>Gestion des déchets</b>					
• Respecter les règles d'élimination des déchets	<input type="checkbox"/>				
* Lorsque les savoirs associés ont été abordés au CFA, préciser le semestre (de 1 à 4) en cochant dans la colonne correspondante.					

(x) : Cocher la case correspondante

## PARTICIPANTS A L'ELABORATION DU DOCUMENT DE LIAISON

<b>Mme Ginette KIRCHMEYER</b>	<b>Inspectrice de l'Education Nationale - Enseignement technique - Economie Gestion</b>
<b>M Alexandre FUNDONE</b>	<b>Inspectrice de l'Education Nationale - Enseignement technique – Sciences Biologiques Sciences Sociales Appliquées</b>
<b>Mme Denise SPINGOS</b>	<b>Service Formation régional - Référente Education Nationale Chambre de Métiers d'Alsace Schiltigheim</b>

### PROFESSIONNELS

<b>M. JOST Michel</b>	<b>Boulangerie pâtisserie Jost Maurer 67</b>
<b>M. Thierry BUCHER</b>	<b>Pâtisserie Bucher 68</b>

### CFA d'ESCHAU

<b>M. Franck BECHTEL</b>	<b>Responsable pédagogique</b>
<b>M. Laurent ZIMMERMANN</b>	<b>Responsable du pôle pâtisserie et formateur</b>
<b>Mme Anne Sophie COURDIER</b>	<b>Formatrice sciences appliquées</b>
<b>Mme Laura KANDEL</b>	<b>Formatrice gestion</b>

MAJ le 11/04/2017

Vérifié C.Ph SAA – 11 juillet 2017