D1118
GLACIER / GLACIÈRE

Définition

Un glacier est un artisan ou un professionnel qui fabrique et vend des glaces, sorbets et crèmes glacées.

- Conçoit et prépare des glaces, sorbets et autres desserts glacés selon des recettes et des techniques spécifiques
- Sélectionne et dose les ingrédients (fruits, lait, crème, sucre, etc.) pour la réalisation des produits glacés
- Utilise des équipements spécifiques pour la production de glace comme des turbines ou des sorbetières
- Respecte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long du processus de fabrication
- Peut créer et tester de nouvelles recettes pour enrichir la gamme de produits proposés
- Peut vendre directement ses produits au consommateur dans une boutique ou un kiosque

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Glacier ou un Brevet Professionnel de Glacier.

Certifications et diplômes :

- CAP glacier fabricant

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer les ingrédients de base (lait, crème, sucre, fruits, arômes)
- Utiliser les machines à glace pour produire différentes textures et types de glaces : crèmes glacées, sorbets, granités
- Savoir choisir et doser les ingrédients de base et les arômes
- Elaborer de nouvelles recettes et saveurs en testant différentes combinaisons d'ingrédients
- Définir des besoins en approvisionnement
- Contrôler la température des équipements de congélation

Développement économique

- Recueillir et analyser les besoins client
- Concevoir des présentations attractives pour les desserts glacés
- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Savoir utiliser et entretenir les machines à glace, sorbetières, mixeurs, etc
- Optimiser les recettes de glaces pour améliorer la texture et le goût
- Gérer les stocks de matières premières
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Avoir le sens du service

Savoirs

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Principes de macération des fruits
- Processus de congélation et des impacts sur la texture et la saveur
- Techniques de congélation des aliments
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine

Domaines d'expertise

- Transformation du lait

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Utilisation de sorbetière
- Caractéristiques des variétés de fruits

Techniques professionnelles

- Techniques de création de parfums de glace
- Techniques de nettoyage des équipements de glacière
- Techniques de travail du sucre
- Techniques de pâtisserie

Transition numérique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- En zone frigorifique
- Exposition à de basses températures
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Contrat travail saisonnier
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution
- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail