

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

1.1 DÉFINITION

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, sculpture sur glace...)

Il travaille dans le respect des normes d'hygiène (paquet hygiène), de sécurité, du code des pratiques loyales des glaces alimentaires et du guide des appellations.

1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

1.2.1) Emplois concernés :

Le titulaire du CAP GLACIER FABRICANT peut accéder aux emplois d'ouvrier glacier.

1.2.2) Secteur d'activité économique :

Le titulaire du CAP GLACIER-FABRICANT exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes (glacerie, chocolaterie, pâtisserie, restauration, traiteur...).

1.3 ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU MÉTIER

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.

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.

1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en glacerie sont :

- **L'approvisionnement** : réception et stockage des marchandises.
- **L'organisation et la production** : planification, mise en place du matériel et choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- **La communication** : à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente).
- **La démarche qualité** : organoleptique, marchande et loyale, environnementale, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Réceptionner les produits livrés- Vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons- Détecter les anomalies ou défauts- Déconditionner- Stocker (conditionnement, rangement, classement, rotation)- Participer au suivi des stocks et éventuellement aux commandes
<p style="text-align: center;">- CONDITIONS D'EXERCICE :</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Bons de commande- Bons de livraison- Consignes et/ ou cahier des charges- Fiches de stock- Locaux, équipements et matériels de rangement et de stockage- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène*- Outil informatique
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de commande, le bon de livraison et les produits livrés- Détection des anomalies et/ou des défauts- Classement des étiquetages en vue de la traçabilité des produits- Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges- Signalement des stocks minimum en prévision d'une commande- Respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail

* paquet hygiène ; règlements 852 et 853-2004 et applicables au 1^{er} janvier 2006.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 2 : ORGANISATION ET PRODUCTION
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Prendre connaissance des informations relatives à la production- Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage)- Utiliser des fiches recettes et/ou tables analytiques- Organiser la mise en place du poste de travail, nettoyer et désinfecter- Préparer le conditionnement et les étiquetages- Réaliser des tâches inhérentes aux productions- Stocker les produits semi-élaborés et les produits finis- Signaler les anomalies
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Planning de production- Fiches techniques et tables analytiques- Locaux, équipements et matériels de production en conformité- Matières premières et conditionnement- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène- Outils informatique et d'impression
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect du plan d'organisation des tâches, des fiches techniques et des tables analytiques- Respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail- Utilisation rationnelle des produits et des matériels- Réaction rapide et adaptée à la situation en cas d'anomalie- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise- Production conforme à la commande

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 3 : COMMUNICATION
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Participer à la communication interne de l'entreprise- Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations de stock, la mise en vente ou la distribution,- Informer et être à l'écoute du personnel de vente sur les produits commercialisés (spécificités en terme de composition et de consommation)
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Organigramme de l'entreprise- Textes règlementaires en vigueur dont le Code des pratiques loyales des glaces alimentaires- Documents internes mis à disposition relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente- Outil informatique
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Travail en équipe, respect et courtoisie- Maîtrise du vocabulaire professionnel- Argumentation précise orale ou écrite- Contribution à l'image de l'entreprise et de la profession

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 4 : DÉMARCHE QUALITÉ
<p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none">- Contrôler la conformité des matières premières et du matériel tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage- Analyser les qualités organoleptiques du produit- Contrôler les quantités et la conformité des produits finis- Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels à chaque utilisation- Réaliser les opérations d'entretien et de rangement- Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail- Gérer les déchets
<p>CONDITIONS D'EXERCICE</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques et tables analytiques- Consignes de santé et sécurité au travail- Protocoles, matériels et produits de nettoyage et de désinfection- Production en cours ou produit fini- Réglementation en vigueur : « Code des pratiques loyales des glaces alimentaires »- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH Glacier) élaboré à partir du paquet hygiène- Fiches HACCP- Document Unique- EPI (équipements de protection individuelle)
<p>Autonomie, responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none">- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie- Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Produit conforme à la commande- Maintien de la régularité et de la qualité organoleptique des produits- Conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur- Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail- Utilisation rationnelle et appropriée des matériels et des produits d'entretien- Respect des règles de gestion des déchets

**Mise en relation du référentiel des activités professionnelles
et du référentiel de certification**

Mise en relation du **référentiel des activités professionnelles** et du **référentiel de certification**

FONCTION 1 →	APPROVISIONNEMENT	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner les produits livrés - Vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons - Détecter les anomalies ou défauts - Déconditionner - Stocker (conditionnement, rangement, classement, rotation) - Participer au suivi des stocks et éventuellement aux commandes 	C1	C1.1 Réceptionner les matières premières
		C1.2 Stocker les matières premières
		C1.3 Participer à la prévision des besoins

FONCTION 2→	ORGANISATION ET PRODUCTION	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Prendre connaissance des informations relatives à la production - Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage) - Utiliser des fiches recettes et/ou tables analytiques - Organiser la mise en place du poste de travail nettoyer et désinfecter - Préparer le conditionnement et les étiquetages - Réaliser les tâches inhérentes aux productions - Stocker les produits semi-élaborés et les produits finis - Signaler les anomalies 	C1	C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication
		C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée
	C2	C2.1 Préparer les matières premières à transformer
		C2.2 Réaliser les mix à turbiner
		C2.3 Réaliser les produits non turbinés
		C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier
		C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis
		C2.8 Valoriser la production

FONCTION 3→	COMMUNICATION	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la communication interne de l'entreprise - Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production, les rotations de stock, la mise en vente ou la distribution, - Informer et être à l'écoute du personnel de vente sur les produits commercialisés (spécificités en terme de composition et de consommation) 	C4	C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)
		C 4.2 Travailler en équipe

FONCTION 4→	DEMARCHE QUALITE	
Tâches principales	Capacités	Compétences terminales
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la conformité des matières premières et du matériel tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage - Analyser les qualités organoleptiques des produits - Contrôler les quantités et la conformité des produits finis - Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et les matériels à chaque utilisation - Réaliser les opérations d'entretien et de rangement - Appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail - Gérer les déchets 	C1	C1.6 Participer à la démarche qualité
	C2	C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité
		C2.7 Agir en respectant l'environnement
	C3	C3.1 Contrôler les matières premières
		C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières
		C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation
		C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux
		C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire
C3.6 Détecter les anomalies		