



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CAP GLACIER

Programme de reconversion professionnelle



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANCAISE

La certification a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Taux de réussite
100%

CAP GLACIER

en formation continue

La réputation de l'Ecole Christian Vabret n'est plus à faire; depuis 1990, l'Ecole transmet un ensemble de valeurs et de savoir-faire.

Pour qui ? Pour les adultes en reconversion professionnelle

Le but ? Préparer au métier d'artisan glacier

La durée ? 5 mois en centre de formation et 2 mois en entreprise

Formateurs de haut niveau, équipements performants, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos apprenants et permettre à chacun d'eux de **pouvoir exprimer son talent.**

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 27 Janvier au 14 Août 2025

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : **80 €**
- **En fonction des diplômes obtenus**
- Enseignement professionnel : **10 281,60 €**
- Enseignement professionnel + Enseignement général : **11 581,60€**

VALIDATION

- Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

17 avenue du Garric

15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Angélique SEPVAL – accueil@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

et le GRETA
des Monts du Cantal

académie
Clermont-Ferrand
GRETA
MONTS DU CANTAL

DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA GLACERIE

Avec l'Ecole Christian Vabret, vous apprendrez à réaliser tous les produits inhérents au référentiel du CAP tels que :

- **Glaces & sorbets** : glaces au lait, crèmes glacées, glaces aux œufs, glaces aux fruits, sorbets aux fruits, sorbets plein fruits
- **Les bases de la pâtisserie** : biscuit aux amandes, biscuit cuillère, génoise, pâtes sablées, appareils meringués, petits fours, nougatine, décors en chocolat, sauces et coulis
- **Un produit non turbiné** : pâtes à bombes, parfaits glacés, mousses glacées, soufflés glacés, nougats glacés
- **Dessert glacé** : entremets glacés, vacherins, omelette norvégienne, soufflés glacés, charlottes glacées, bûches glacées

Mais vous bénéficierez également de quelques modules supplémentaires :

- **Macarons**
- **Initiation croquembouche** : réalisation de nougatine
- **Initiation à la Boulangerie**
- **Initiation à la Cuisine**
- **Initiation à la pâtisserie**
- **Sensibilisation & Master class Caféologie/barista by Cafés Richard**
- **Semaines à thèmes**
- **Confiserie : guimauve, pâtes de fruits**
- **Chocolat** : dégustation de chocolat, bonbons chocolat, pièces commerciales, réalisation d'intérieur, enrobage à la machine, enrobage manuel, bonbons moulés

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Hygiène
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

- 8 semaines obligatoires
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise

Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires

- 4 semaines 175 €
- 12 semaines 350 €

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau)*

160 heures

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais professionnel

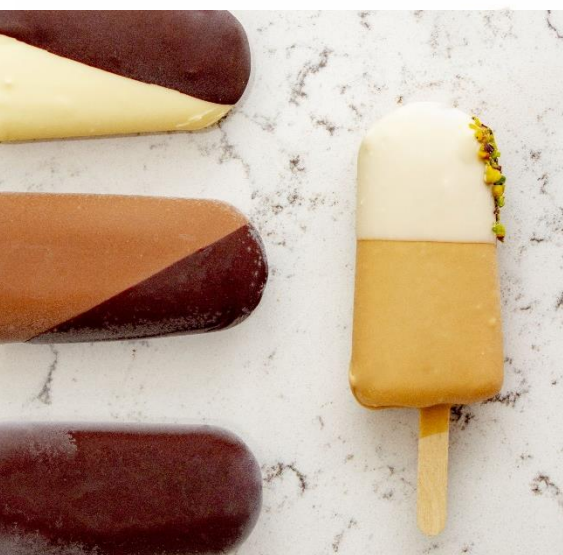
*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un niveau suffisant reconnu par l'Education Nationale

Du rêve à la réalité !!!



Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Une tenue professionnelle complète (*veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques*)



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Artisans ou salariés, vous avez des droits auprès de l'organisme auquel vous cotisez (FONGECIF, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION, France Compétence, Compte Personnel Formation..)
- Demandeur d'emploi, France Travail peut financer cette formation
- Nos formations sont éligibles au CPF et consultables sur Mon Compte Formation

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus artisans ou salariés de glacerie.

Logement

Pour l'**hébergement**, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

L'Ecole Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation, sur des sites de formation adaptés.

Nathalie BREUIL, notre référent handicap est à votre écoute (n.breuil@efbpa.fr).

Les exigences liées aux métiers de boulanger, pâtissier et cuisinier (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation.

Nous vous conseillons sur vos problématiques et vous accompagnons dans vos projets professionnels vers des structures adaptées.

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos



Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

Espace Pâtisserie – 17 av du Garric/rue Condorcet– 15000 Aurillac

Tél : 04 71 63 48 02 / Mail : accueil@efbpa.fr