

Le métier de glacier ou glacière consiste à fabriquer et vendre des glaces, des sorbets, et d'autres desserts glacés. Le glacier crée ses propres recettes, mélange les ingrédients, et utilise des machines spécifiques pour produire une variété de saveurs et de textures. Il peut travailler dans des boutiques spécialisées, des pâtisseries, des restaurants, des hôtels ou même en tant qu'artisan indépendant.

## Son rôle

### ➤ Création de glaces artisanales

Le glacier est un artisan spécialisé dans la création de glaces et de sorbets. Il sélectionne des ingrédients de qualité pour élaborer des recettes variées, alliant saveurs traditionnelles et innovations. Sa créativité lui permet de proposer des produits uniques, en jouant sur les textures et les goûts, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### ➤ Vente et relation client

Le glacier est également responsable de la vente de ses créations. Il accueille les clients, les conseille sur les saveurs et les assortiments, et veille à offrir un service convivial. Que ce soit dans une boutique, un food truck, ou lors d'événements, il doit mettre en valeur ses produits et créer une expérience client agréable.

### ➤ Gestion et développement de l'activité

En plus de la production, le glacier gère les aspects commerciaux de son activité. Cela inclut la gestion des stocks, le suivi des commandes et des approvisionnements, ainsi que le développement de nouvelles recettes. Il doit aussi s'adapter aux tendances du marché et aux attentes des clients pour assurer la pérennité et la croissance de son entreprise.

# Qualités

**Avoir un sens de l'innovation pour créer des recettes uniques et des saveurs originales.**

---

**Maîtriser les techniques de préparation des glaces, des sorbets et des desserts glacés.**

---

**Être méticuleux dans les mesures et les mélanges des ingrédients pour garantir une qualité constante.**

---

**Avoir un bon sens du contact pour interagir avec les clients et comprendre leurs préférences.**

---

**Maintenir une propreté rigoureuse et respecter les normes de sécurité alimentaire.**

---

**Pouvoir travailler de longues heures debout et dans un environnement froid.**

---

## Points forts personnels

- J'ai une passion pour la création culinaire
- Je suis créatif et j'aime travailler avec des ingrédients
- Je fais preuve de précision
- J'ai une bonne condition physique et une capacité à suivre les nouvelles tendances et innovations du secteur

# Carrières & opportunités

## **Glacier indépendant**

Ouvrir et gérer sa propre boutique de glaces artisanales.

## **Salarié ou glacier en restauration**

Travailler dans des boutiques spécialisées, des pâtisseries, cafés, restaurants, ou hôtels pour préparer et servir des desserts glacés.

## **Enseignant en glacerie**

Devenir formateur pour enseigner les techniques de fabrication de glaces dans des écoles ou centres de formation.

## **Développement et conseil**

Collaborer avec des entreprises pour créer de nouveaux produits glacés ou agir en tant que consultant pour des marques alimentaires.

# Se former au métier de Glacier, à Paris et en île-de-France



## **CAP Chocolaterie Confiserie**

Financé par OPCO, CPF

1 an : 420h

à partir de 0 €



## **BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur**

Financé par OPCO

16 ans

2 ans

à partir de 0 €



## **Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique**

Financé par OPCO, CPF

16 ans

1 an : 420 heures

à partir de 0 €



## **CAP Pâtissier**

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490h / CAP en 2 ans : 840h à 918h

à partir de 0 €



**Certificat de Spécialisation**  
**Techniques du tour en Boulangerie**  
**et en Pâtisserie**

Financé par OPCO

16 ans

1 an : 420h

à partir de 0 €