

## REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Intitulé de la certification	Développer ses compétences en glacerie	
Objectifs de la certification	Public visé :	Pré-requis
<p>Cette certification a pour objectif de permettre aux titulaires de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborer une production de glace en respectant les règles de sécurité et d'hygiène.</li> <li>▪ Respecter la chronologie des phases de fabrication, des caractéristiques technologiques des matières premières pour élaborer des produits équilibrés.</li> <li>▪ Réaliser des mix et différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leur décor.</li> <li>▪ Réaliser tous les travaux de glacerie en autonomie.</li> </ul>	<p>Cette certification est accessible aux différents métiers de bouche (pâtissier, chocolatier, confiseur, restaurateur, boulanger...) souhaitant acquérir des compétences complémentaires dans les travaux de base en glacerie.</p>	<p>Pour accéder à la certification, il est nécessaire d'être un professionnel pâtissier, chocolatier, confiseur, boulanger ou cuisinier (2 ans minimum) et justifier d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle de niveau 3 (CAP, BEP...).</p>

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. Organiser son poste de travail en vérifiant la propreté et le bon fonctionnement du matériel nécessaire à la réalisation des recettes, afin de prévenir tout risque de contamination.</p>	<p>Cas pratique (épreuve écrite) : à partir d'une recette remise au candidat, celui-ci devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédiger un organigramme décrivant l'ordre chronologique de toutes les étapes de fabrication de l'entremets glacé à réaliser.</li> <li>- Elaborer une table analytique pour la préparation de l'entremets à réaliser.</li> </ul> <p>Cette épreuve concerne les compétences C3 + C4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La tenue de travail est conforme aux exigences de l'activité : les règles d'hygiène corporelle sont respectées, la tenue vestimentaire est soignée.</li> <li>▪ Le plan de travail est nettoyé dans le respect des consignes de propreté.</li> <li>▪ Les matériels et outils de travail sont vérifiés avant la production.</li> <li>▪ Les règles de sécurité sont appliquées.</li> </ul>
<p>C2. Evaluer la quantité et les coûts des ingrédients nécessaires à la production afin de rationaliser l'utilisation des produits et prévenir le gaspillage.</p>	<p>Mise en situation professionnelle réelle : à partir d'une recette remise par le jury, il est demandé au candidat de :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborer un entremets glacé comprenant plusieurs produits (biscuit, sorbet, crème glacée, confit...).</li> <li>2. Déguster et analyser avec les membres du jury le produit fini.</li> </ol> <p>Cette épreuve concerne les compétences C1 à C2 + C5 à C8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les ingrédients sont pesés et dosés selon la production à réaliser : aucune erreur de pesée.</li> <li>▪ La chaîne du froid et les températures de stockage des ingrédients utilisés sont respectées.</li> <li>▪ Les mesures d'hygiène sont respectées.</li> <li>▪ La notion de coût des produits utilisés est connue et commentée.</li> </ul>
<p>C3. Elaborer une table analytique afin de concevoir une recette équilibrée (aspect visuel, texture, goût) et conforme à la législation en vigueur.</p>	<p><u>Lieu</u> : en centre de formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les matières premières nécessaires à l'équilibre de la recette sont sélectionnées.</li> <li>▪ Le code des pratiques loyales des glaces alimentaires est appliqué.</li> </ul>
<p>C4. Elaborer un organigramme présentant l'ordonnement des étapes à respecter et les durées associées afin de réaliser une recette conforme.</p>	<p>Les matériels et équipements sont fournis au candidat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les étapes à suivre sont structurées de manière chronologique.</li> <li>▪ Le temps imparti pour chacune des étapes est respecté.</li> <li>▪ La durée globale pour la réalisation de la recette est cohérente.</li> </ul>
<p>C5. Réaliser un mix adapté au type de glace à réaliser en respectant l'ordre logique d'incorporation des ingrédients, les températures et durées appropriés, afin d'obtenir un produit</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La pasteurisation est respectée : bonne cuisson des ingrédients, températures contrôlées, temps de pause respectés.</li> </ul>

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>conforme aux appellations en vigueur (sorbet, sorbet plein fruits, glace à l'eau, glace aux fruits, glace au lait, glace à l'alcool, glace aux œufs, crème glacée...).</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le produit est préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> <li>▪ Les ingrédients sont incorporés dans un ordre logique.</li> <li>▪ Le temps imparti pour chacune des étapes est respecté.</li> <li>▪ Le produit est conforme à la recette : aspect, couleur, texture.</li> </ul>
<p>C6. Utiliser correctement les matériels de fabrication (turbine) et de conservation du produit (cellule de refroidissement, congélateur...) afin de garantir son aspect visuel et gustatif.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les matériels sont contrôlés avant leur utilisation : propreté, fermetures des portes, vérification des joints...</li> <li>▪ Le cycle de préparation et de conservation du produit sont correctement réalisés : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le matériel est sanglé.</li> <li>○ La glace est sortie à la bonne température.</li> <li>○ La glace est placée dans la cellule de refroidissement.</li> <li>○ La glace est rangée dans le congélateur.</li> <li>○ Le taux de foisonnement de la glace est vérifié.</li> </ul> </li> </ul>
<p>C7. Réaliser différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leur décor (appareils non turbinés, entremets glacés, coupes glacées, coulis, confits, croustillants, glaçage...) en appliquant les techniques de base de fabrication et dans le respect des différentes étapes de production afin de proposer une gamme de produits variés (glace en bac, en pot, bâtonnet, entremets glacé, snacking, dessert à l'assiette...)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les ingrédients sont incorporés dans un ordre logique.</li> <li>▪ Le temps imparti pour chacune des étapes est respecté.</li> <li>▪ Les températures sont contrôlées.</li> <li>▪ Les temps de pause sont respectés.</li> <li>▪ Le montage des décors est exécuté avec soin, l'ordre est respecté.</li> </ul>

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le produit est préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> <li>▪ La rapidité et la dextérité du geste sont adaptées à la préparation demandée.</li> <li>▪ Le produit est conforme à la recette : aspect, couleur, texture...</li> <li>▪ La présentation est harmonieuse : décor simple, stable, bien exécuté et cohérent avec la recette.</li> </ul>
<p>C8. Analyser sa production en identifiant et décrivant les caractéristiques organoleptiques du produit fini.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'analyse sensorielle du produit fini est méthodique et l'argumentation est cohérente : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le candidat décrit sa préparation avec un vocabulaire professionnel.</li> <li>✓ Le candidat met en évidence les points essentiels de sa préparation en termes d'aspect, texture, goût...</li> </ul> </li> </ul>