

---

## FICHE METIER BPI : GLACIER

---

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant le métier de glacier sur le site de BPI Création, cliquez [ici](#) !

---

### 1. CARACTERISTIQUES ET CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

---

#### ▪ Nature de l'activité

C'est une activité artisanale, sauf si l'entreprise compte plus de 10 salariés.  
Chaque année, après la foire de Maastricht, Arts Economics rend les résultats

#### ▪ Glacier, en quelques mots...

C'est le spécialiste de la fabrication de glaces, de crèmes glacées, d'entremets et de sorbets. Il sélectionne les ingrédients et connaît leurs caractéristiques physiques et chimiques pour les associer et élaborer sa gamme de produits.

Il effectue les mélanges et dosages par diverses opérations techniques : homogénéiser, refroidir, congeler...etc.

#### ▪ Qualification professionnelle

Comme pour tous les métiers artisanaux, il est obligatoire d'avoir un diplôme ou une expérience professionnelle d'au moins 3 ans pour pouvoir exercer ce métier.

- CAP glacier fabricant, pâtissier ou chocolatier-confiseur
- Brevet technique des métiers glacier fabricant ou pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

NB : il est également possible d'exercer le métier sans qualification, si la personne travaille sous le contrôle effectif et permanent d'une personne titulaire d'une qualification requise.

Pour faire reconnaître votre expérience professionnelle, vous devez demander une attestation de qualification professionnelle à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Provence Alpes Côte d'Azur : 81 avenue Leon Berger à Saint Laurent-du-Var / 04 84 31 00 00.

---

## 2. QUELQUES ASPECTS REGLEMENTAIRES DU METIER DE GLACIER

---

### ▪ Respect des normes sanitaires

- Hygiène des locaux et matériel régulièrement nettoyé et désinfecté
- L'artisan glacier doit suivre la formation HACCP (système de gestion de la sécurité alimentaire)
- Contrôle des températures : Les ingrédients et les produits finis doivent être conservés à des températures appropriées pour éviter la prolifération des bactéries (Cf. [arrêté du 8 octobre 2013](#))
- Traçabilité des produits : Il est important de pouvoir retracer l'origine des ingrédients utilisés et de tenir des registres précis
- Respecter le règlement Sanitaire Départemental des Alpes-Maritimes (Pour le découvrir cliquez [ici](#)) et faire contrôler ses installations par la Direction Départementale de la Protection des Populations

Pour retrouver le guide des bonnes pratiques du fabricant glacier, cliquez [ici](#) !

### ▪ Obligation en matière d'affichage des prix et d'étiquetage des produits

- Affichage des prix : ils doivent être visibles et lisibles pour la clientèle, en vitrine ou en étalage.
- Indiquer les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

### ▪ Obtenir le titre de maître artisan

- Être titulaire du brevet de maîtrise et avoir au moins 2 ans de pratique professionnelle (Titre attribué par le Président de la CMAR PACA des Alpes-Maritimes)

Ou

- Être titulaire d'un diplôme de niveau au moins équivalent à celui du brevet de maîtrise (dans le même métier ou un métier connexe), de justifier de qualifications en gestion et en psychopédagogie équivalentes à celles des unités de valeurs correspondantes au brevet de maîtrise et de justifier de 2 années de pratique professionnelle (Titre attribué par la commission régionale des qualifications)

Ou

- En l'absence de diplôme, être immatriculé au registre national des entreprises depuis au moins 10 ans et de pouvoir justifier d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de sa

participation aux actions de formation (Titre attribué par la commission régionale des qualifications)

▪ **Obtenir le titre de meilleur ouvrier de France**

Ce titre s'obtient à l'issue du concours des meilleurs ouvriers de France, organisé tous les 4 ans.

- Les candidats passent des épreuves de pré-sélection pour évaluer leurs compétences techniques et leur créativité
- Puis, les finalistes participent à des épreuves pratiques sur plusieurs jours, incluant la création de desserts glacés et de sculpture sur glace

Retrouvez toutes les informations sur le site de la [confédération des glaciers de France](#) et sur [meilleursouvriersdefrance.org](#).