

# Glacier

## le métier

「 La vie que j'ai choisie 」

Eugène, glacier

*“Mon métier va de l'achat des fruits jusqu'au produit proposé au consommateur. Je suis un glacier un peu atypique, parce que je fabrique tout à partir de fruits frais de saison, sans colorants ni stabilisants. Je travaille avec des matières nobles comme la vanille de Tahiti. Chargé d'organiser et de gérer la production, je recherche et développe aussi de nouvelles spécialités. Comme dans tous les métiers de l'alimentaire, il faut être amoureux et passionné car ce métier exige beaucoup de persévérance et de discipline.”*

### Activités

Après avoir sélectionné et savamment dosé tous les ingrédients (sucre, lait, œufs, fruits), le glacier prépare sorbets, glaces, mousses et autres entremets. Les arômes, des plus communs (vanille, café) aux plus rares (kiwi, champagne), n'ont pas de secret pour lui. Il présente ses glaces sous des formes originales et sans cesse renouvelées, en cornet ou sculptées. Pour contenter une clientèle de plus en plus exigeante, cet alchimiste du goût s'ingénie aussi à mettre au point de nouveaux parfums, toujours plus originaux et à diversifier ses produits afin d'offrir des desserts glacés à ses clients toute l'année.

### Où et comment ?

Le glacier peut travailler dans le laboratoire d'une entreprise artisanale ou chez un traiteur, un pâtissier ou un cuisinier. Son savoir-faire est lié à la connaissance et au maniement des machines : turbines à glace, freezer, refroidisseur, cuves de maturation. La glace étant un produit à risque sur le plan bactériologique, il se doit de pasteuriser les mélanges et de respecter des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire très strictes.

### Profil

Rigoureux, précis, imaginatif, le glacier 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 et de leurs caractéristiques, réglementation...), est également requise. Le respect des règles d'hygiène est indispensable dans ce secteur, où l'innovation et l'imagination restent primordiales.

### Débouchés et évolution

Face à une hausse régulière de la consommation, les entreprises du secteur recrutent des jeunes qualifiés. Avec de l'expérience, le glacier peut créer ou reprendre sa propre entreprise et se spécialiser dans la taille de glace artistique.

**En 10 ans, le marché de la glace a été multiplié par 1,5. Un succès réservé aux glaciers capables de s'adapter et d'innover en matière de produits et de parfums.**

© ONISEP/Sources : UPA, APCM

## quelles formations ?

### Niveau V

- » CAP pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur
- » CAP glacier fabricant

### Niveau IV

- » BTM glacier

### Niveau III

- » BMS alimentation

## pourensavoirplus

- » Confédération nationale des glaciers de France  
Téléphone : 01 48 74 72 28  
[www.lemondedudessert.tm.fr](http://www.lemondedudessert.tm.fr)
- » Confédération nationale de la pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacierie de France  
Téléphone : 01 48 74 72 28  
[www.confederationdelapatisserie.com](http://www.confederationdelapatisserie.com)
- » Confédération générale de l'alimentation en détail  
Téléphone : 01 44 90 88 44  
[www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)
- » Chambre de métiers et de l'Artisanat  
Téléphone : 0 825 36 36 36  
(0,15 € TTC la minute)
- » Onisep  
[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

## métiers proches

- » Chocolatier
- » Crêpier
- » Pâtissier