



Glacier-sorbetier / Glacière-sorbetière

Vous aider à vous rafraîchir en été grâce à une belle et délicieuse glace, tel est l'objectif du glacier-sorbetier ou de la glacière-sorbetière ! Mêlant compétences culinaires, artistiques et commerciales, il ou elle sait aussi dépanner les équipements qui l'aide à produire glaces, sorbets, mousses et entremets. Pour lutter contre la concurrence industrielle, il est intéressant de s'associer à d'autres : pâtisseries et pâtisseries, restaurateurs et restauratrices etc.

SOMMAIRE

Le métier

Les études

Emploi et secteur

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Statut : **Statut artisan**

Secteur professionnel : Commerce et distribution

Centres d'intérêt : Je rêve d'un métier artistique, Je veux travailler dans le commerce, Je veux travailler de mes mains



Le métier

Le glacier-sorbetier ou la glacière-sorbetière prépare glaces, sorbets, mousses et autres entremets. Il ou elle connaît parfaitement les recettes et les ingrédients nécessaires à doser au gramme près. Artistes et créatifs, toujours à l'affût des dernières tendances gustatives, ces spécialistes des produits glacés savent harmoniser les arômes naturels ou artificiels, des plus traditionnels (vanille, café, chocolat, menthe, citron, fraise ou bien noix de coco) aux plus inattendus (rose, violette, yuzu, bergamote, lavande, barbe à papa ou autre) pour séduire tous les types de gourmets. Utilisant des matériels spécifiques : pasteurisateur, cuiseur à crème et à sauce, turbine à glace, sorbetière, machines à granité, à chantilly, à glace italienne, vitrine réfrigérée panoramique, comptoir à glaces, etc., il leur faut assurer des dépannages de premier niveau, respecter les règles d'hygiène et maintenir la chaîne du froid. Les glaciers-sorbetiers et glacières-sorbetières peuvent s'installer à leur compte et développer une clientèle de proximité. Dans ce cas, il est important de posséder des compétences commerciales et en gestion. La consommation de glaces étant saisonnière, pour lutter contre la concurrence des géants de l'agroalimentaire et rentabiliser leur commerce, certains et certaines choisissent de s'associer avec d'autres : boulangers-pâtisseries et boulangères-pâtisseries, restaurateurs et restauratrices, chefs et cheffes ou responsables de distribution.

Les études

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP glacier fabricant, complété par une MC (futur CS) pâtisserie de boutique (1 an) ou par un BTM glacier fabricant ou pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur (2 ans).

CAP ou équivalent

[→ CAP glacier fabricant](#)

bac ou équivalent

[→ BTM glacier fabricant](#)

[→ BTM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur](#)

bac + 2

[→ BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur](#)

Emploi et secteur

Secteur

Commerce et distribution

Pour aller plus loin

Centres d'intérêt

[Je rêve d'un métier artistique →](#)

[Je veux travailler dans le commerce →](#)

[Je veux travailler de mes mains →](#)

Autres métiers à découvrir

Fromager

Vendeur conseil caviste

Chocolatier-confiseur

Poissonnier

Charcutier-traiteur