

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4999**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 5: Glaces, sorbets, crèmes glacées

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du glacier avec un niveau Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de glacier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ pour l'élaboration d'une gamme très diversifiée de produits: glaces, crèmes glacées, sorbets, entremets, spécialités glacées. Il propose des parfums classiques et peut créer des mélanges insolites avec des fruits et en faire des présentations originales. Il compose des desserts à l'assiette, réalise des sculptures sur glace hydrique et assure les préparations de base (travail du sucre et du chocolat). Ce métier exige à la fois de l'habileté manuelle et des compétences technologiques pour l'utilisation des machines. La pratique de ce métier prend en charge toutes les étapes de la réalisation du produit, de l'achat des matières premières à la vente en directe. Dans sa dimensions industrielle, elle suppose des connaissances de matières premières et de leurs caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et bactériologiques.

Les activités consistent à :

- Identifier les goûts de la clientèle pour créer de nouvelles recettes et de nouveaux produit ;
- Sélectionner et contrôler les matières premières ;
- Fabriquer des entremets glacés, des petits fours glacés et des coupes glacées, desserts à l'assiette ;
- Réaliser une sculpture sur glace hydrique ;
- Réaliser le suivi de l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Sélectionner les matières premières et rationalise l'utilisation des produits ;
- Réaliser toutes les techniques de fabrication des bases ;
- Réaliser les différents mix (crèmes glacées, glaces, sorbets), parfaits, soufflés glacés, etc. ;
- Réaliser les différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leurs décors ;
- Réaliser les opérations d'assemblage et de décoration des produits ;
- Maîtriser la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage ;
- Créer une spécialité régionale, ayant pour objectif de valoriser les produits d'une région au choix du candidat d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Sculpter la glace hydrique dans le respect du thème imposé et présenter l'ensemble de sa production en un buffet glacé harmonieux.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

Glacier ; Maître glacier ; Maître artisan glacier ; Responsable de production ; Chef d'entreprise.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuves sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ de la fabrication de la glace, du sorbet et des crèmes glacées comme la réalisation de fabrication des bases (cuisson des sucres, nougates etc.), la réalisation des différents mix (crèmes glacées, glaces, sorbets), parfaits, soufflés glacés, etc. et des différents produits entrant dans la composition des desserts glacés et leurs décors. La mise en œuvre des opérations d'assemblage et de décoration des produits. La maîtrise de la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage et la sculpture de la glace hydrique dans le respect du thème imposé et présenter l'ensemble de sa production en un buffet glacé harmonieux. L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Depuis 1924 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.