

1. Intitulé du certificat**Diplôme de Chef d'Entreprise A14 Glacier**⁽¹⁾ dans la langue d'origine**2. Traduction de l'intitulé du certificat****Bedrijfsleider van Consumptie-ijsbereider (NL)****Betriebsführer/in von Eiskremhersteller(DE)****Manager of Mixer (EN)**⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.**3. Eléments de compétences acquis**

Le Chef d'entreprise glacier fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme variée de produits glacés. Il peut également, lors d'occasions particulières, créer des spécialités dans ses produits et réaliser des commandes à partir de ces nouvelles recettes. Il travaille de façon artisanale ou de façon semi-industrielle mais toujours dans un souci constant de recherche de qualité. Il maîtrise les techniques de production de tous les produits en alliant tradition et innovation et s'adapte à l'évolution des nouvelles techniques.

Il doit respecter la propreté et l'hygiène alimentaire et corporelle ainsi que le matériel. Il doit faire preuve de créativité et disposer d'un sens artistique et d'un esprit commercial développés.

Enfin, il est capable d'une bonne gestion journalière, financière (aménager l'atelier et l'espace de vente, planifier le travail, répartir les tâches entre les différents collaborateurs sur base de leurs compétences).

Le titulaire du certificat est capable de :

- Assurer l'hygiène et la sécurité des locaux, du matériel et des produits
- Mettre en œuvre les techniques de base et/ou les techniques spécifiques au métier de glacier pour des produits simples ou complexes : réaliser les produits simples ou complexes, les conserver et les présenter à la consommation
- Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de glacier afin de créer des produits originaux
- Gérer les aspects financiers de son entreprise au niveau du matériel et des locaux
- Gérer le stock : achat de la marchandise, contrôle de la réception de la marchandise (alimentaire et non-alimentaire)
- Gérer l'activité économique de l'entreprise : évaluation des frais et de la rentabilité professionnels, réalisation de la comptabilité
- Réaliser les démarches nécessaires à la création ou à la reprise de l'entreprise et à sa gestion sociale
- Assurer les aspects commerciaux

En outre, le titulaire du certificat a fait preuve de ses compétences en gestion conformément à la Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (MB 21/02/1998)

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

- Glacerie
- Pâtisserie de type artisanal
- Boulangerie-pâtisserie-glacerie de type artisanal
- Restauration Traditionnelle/Traiteur/Gastronomique
- Entreprise semi-industrielle
- Salons de dégustation, camionnettes ambulantes, ateliers, foires, marchés, réceptions, ...

⁽¹⁾ Rubrique facultative**^(*) Note explicative**

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur		Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat
IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 www.ifapme.be	Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 www.cocof.irisnet.be	Commission communautaire française Rue des Palais, 42 1030 Bruxelles Gouvernement wallon Rue Mazy, 25-27 5100 Namur
Niveau (national ou international) du certificat		Système de notation / conditions d'octroi 50 % dans chacune des matières pour les cours de gestion et les cours de pratique professionnelle 60 % pour l'examen C (épreuve intégrée)
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation		Accords internationaux
Base légale <ul style="list-style-type: none"> - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs aux cours de formation dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs à l'évaluation continue et aux examens dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Décret portant assentiment à l'accord de coopération-cadre relatif à la formation en alternance, conclu à Bruxelles entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française du 15 janvier 2009 - Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante (fixant les cours de gestion) 		

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de la formation professionnelle suivie	Part du volume total de la formation en centre (%)	Durée totale de la formation
Formation de chef d'entreprise sous convention de stage IFAPME	20% en centre de formation 80% en entreprise	2 années
Formation de Chef d'entreprise dont la pratique est suffisamment appréhendée par les cours	100% en centre de formation	2 années
Niveau d'entrée requis <ul style="list-style-type: none"> - avoir atteint l'âge de 18 ans. - soit être titulaire d'un certificat d'apprentissage ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de première année de chef d'entreprise - soit avoir suivi avec fruit le deuxième degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas, avoir obtenu le certificat de qualification - soit avoir satisfait à un examen d'entrée 		
Information complémentaire Les formations organisées par l'IFAPME / SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise. www.europass.cedefop.europa.eu		