



**Campus de l'alimentation**

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**VOIE SCOLAIRE**

**CERTIFICAT  
D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE**

**CAP  
Chocolatier  
confiseur**

**Créez des  
gourmandises**

**Chocolats  
Bonbons  
Nougats  
Pralinés  
Caramels  
Pâtes de fruits**



### Conditions d'admission

- Vous avez effectué une année de troisième complète
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde

### Modalités d'inscription

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3ème : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet
- Retirer et compléter le dossier d'inscription auprès de l'Enilia-Ensmic

### Objectifs visés

- Maîtriser les techniques de chocolaterie : enrobage, fourrage, trempage
- Concevoir et fabriquer des confiseries
- Conseiller les clients sur leur achat
- Développer la créativité

### Temps forts de la formation

- 14 semaines de stage en entreprise dont 1 semaine dans l'atelier technologique de l'Enilia-Ensmic
- Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire
- Sorties pédagogiques



Créez l'alimentation de demain





## Enseignement général

- Français
- Éducation physique et sportive
- Histoire Géographie / Enseignement moral et civique
- Mathématiques et sciences physiques
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique

## Enseignement professionnel

- Sciences appliquées à l'alimentation : équipements, microbiologie, hygiène alimentaire
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- PSE (Prévention Santé Environnement) : l'individu et sa santé, l'individu dans ses actes, l'individu dans son parcours professionnel et environnement professionnel
- Réalisation d'un chef d'œuvre

## Évaluation et délivrance du diplôme

- Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale
- Évaluation de la formation sous forme d'épreuves générales et professionnelles en contrôle en cours de formation (CCF)

## Poursuite d'études...

- BAC pro Bio-industries de Transformation
- CAP Glacier fabricant en 1 an par apprentissage
- BM (Brevet de maîtrise) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

## Emplois visés

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé



## Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en fonction de la situation des familles.

## CONTACTEZ-NOUS

pour un rendez-vous  
ou une information

### Enilia-Ensmic

Av. François Mitterrand  
17700 SURGERES

Tél. 05 46 27 69 00

[epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)



[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)