



APPRENTISSAGE

CERTIFICAT
D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE
en 1 an

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

CAP
Glacier
fabricant

Des métiers évolutifs...

- Glacier artisan
- Conducteur de ligne en glacerie industrielle
- Conducteur machines
préparation
fabrication
conditionnement

...dans des secteurs
porteurs d'emplois



Pour en savoir plus sur
le métier de glacier

<http://lemondedudessert.fr>



Pour toute question relative à une situation de handicap, contactez-nous

Conditions d'admission

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire d'un CAP dans le secteur des métiers de bouche
- Vous êtes titulaire d'autres diplômes : nous consulter
⇒ Un entretien de positionnement est réalisé avant l'entrée en formation

Objectifs visés

- Connaissance des matières premières et des ingrédients des glaces et sorbets
- Connaissance des produits, de leurs technologies et des moyens de contrôler la qualité, des matières premières aux produits finis
- Conduite des machines
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise des postes en préparation, fabrication et conditionnement
- Communication sur poste

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

Conditions d'accueil (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension - Internat (pour les moins de 23 ans)
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

CAP Glacier fabricant



Répartition horaire

pour un parcours de **460 heures de formation** en centre.

Domaine professionnel **429 h**

- **S 1** - Culture professionnelle 20 h
- **S 2** - Matières premières 20 h
- **S 3** - Technologies de fabrication 188 h
- **S 4** - Sciences appliquées à l'alimentation 36 h
- **S 5** - Sciences appliquées à l'hygiène et la prévention 36 h
- **S 6** - Sciences appliquées aux équipements 38 h
- **S 7** - Arts appliqués au métier de glacier 20 h
- **S 8** - Communication 33 h
- **S 9** - Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social, filière bio 38 h

Domaine général **31 h**

Organisation de la formation

- Formation en alternance organisée sur 12 mois dont 13 semaines à l'Enilia-Ensmic sous la responsabilité d'un **tuteur glacier confirmé**.

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 formatives écrites et pratiques.
- Examen terminal constitué de deux épreuves Professionnelles :
 - UP1** Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
⇒ Écrit 2h (coef. 2)
 - UP2** Production et valorisation des desserts glacés
⇒ Pratique 10h30 (coef. 11 dont PSE 1h coef. 1)

Poursuite d'études...

- Brevet professionnel Industries Alimentaires
- Brevet de maîtrise

Un rendez-vous ?
Une information ?

CONTACTEZ-NOUS

Enilia-Ensmic

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Réussite
2024
100 %

Taux de
satisfaction
2024
2,92/4



www.campus-alimentation.fr