



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

en 1 an

CAP Glacier fabricant

APPRENTISSAGE

Un métier passion & des débouchés en

- Entrepreneuriat
- Artisanat
- Glacier, salon de thé
- Conception production
- Traiteur évènementiel

Conditions d'admission

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous êtes titulaire a minima d'un CAP
- Vous êtes titulaire d'autres diplômes : nous consulter
⇒ *Un entretien de positionnement peut être 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

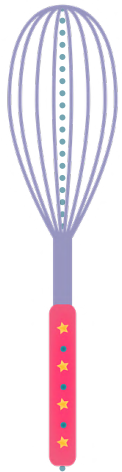
Conditions d'accueil (sous réserve de places disponibles)

- Externat - Demi-pension
- Internat (pour les moins de 23 ans)



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

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

Un rendez-vous ?
Une information ?

CONTACTEZ-NOUS

Campus de l'alimentation

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES
05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

Taux de
réussite
2024
100 %

Taux de
réussite
2025
91,7 %

Taux de
satisfaction
2024
2,92/4

Organisation de la formation

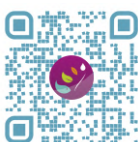
Formation en alternance organisée sur 10 mois
dont 13 semaines à l'Enilia-Ensmic
sous la responsabilité d'un tuteur glacier confirmé.

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...

- BTM Glacier Fabricant
- BTM Pâtissier Confiseur, Glacier Traiteur



www.campus-alimentation.fr