



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés d'entreprise ou en reconversion
- Porteurs de projet

Statut

Stagiaire de la formation professionnelle continue

Conditions d'admission

Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation
Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

950 heures

réparties sur 30 semaines
(septembre 2025 à mai 2026)



9 750 €

Financement

CPF, France Travail,
plan de formation



cfppa.surges@educagri.fr

CAP GLACIER FABRICANT

Temps plein

100 %

Réussite
à l'examen
2023 & 2024

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Glacier Fabricant assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement nécessaires à une production de qualité. Il fabrique et commercialise des crèmes glacées, des sorbets et autres produits glacés, en assure le conditionnement et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il doit, à l'issue de sa formation, maîtriser les activités suivantes :

- L'approvisionnement : réception & stockage des marchandises
- L'organisation & la production : planification, mise en place du matériel & choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

Culture professionnelle, matières premières, technologies de fabrication, sciences appliquées à l'alimentation, sciences appliquées à l'hygiène, à la prévention et aux équipements, arts appliqués au métier de glacier, communication, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- 13 semaines à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères (ou à distance si actions spécifiques) : **390 h**
- 16 semaines de stage en entreprise : **560 h**
- 1 semaine de congés

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur du diplôme préparé.

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.

L'examen terminal est constitué de 2 épreuves professionnelles pour les candidats relevant de la validation d'acquis académique concernant les matières générales :

- **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)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**