



## Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**VOIE SCOLAIRE**

**CERTIFICAT  
D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE**

### **CAP Chocolaterie confiserie**

#### **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 du Campus de l'alimentation 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
- Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire
- Sorties pédagogiques





## 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

Réussite  
examen  
2023  
93 %

## 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 PIPAC (production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques)
- CAP Glacier fabricant en 1 an par apprentissage
- BM (Brevet de maîtrise) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Une information ?  
Un rendez-vous ?

### CONTACTEZ-NOUS

Campus de l'alimentation

Enilia-Ensmic

1 rue des Babigeots

17700 SURGERES

05 46 27 69 00

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

## 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.

