



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



CAP
Chocolaterie
confiserie

VOIE
SCOLAIRE

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 et de confiserie : cuisson, enrobage, fourrage, trempage, moulage...
- Concevoir et fabriquer des chocolats et 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



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
2024
79 %

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

Emplois visés

- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé



Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir

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



www.campus-alimentation.fr