



# Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**CERTIFICAT  
D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE**

**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

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

