

# Les parcours de formation

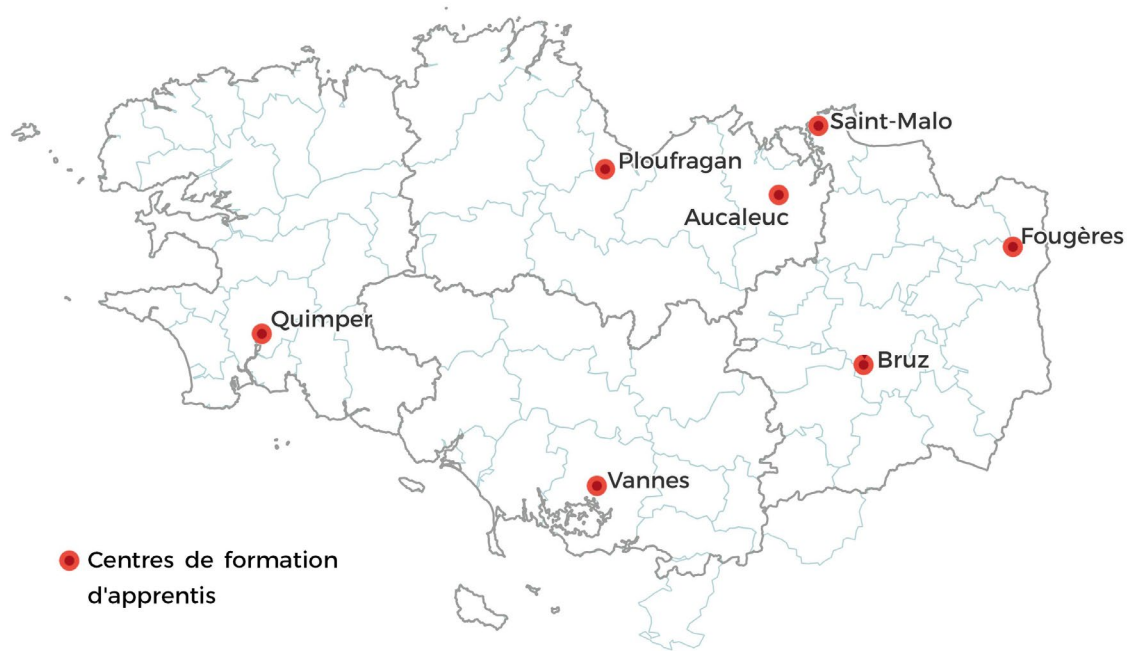
## CFA de la CMA Bretagne

2024-2025



Chambre  
de **Métiers**  
et de l' **Artisanat**

# Le CFA de la CMA Bretagne : 1<sup>er</sup> centre de formation du Grand Ouest



Avec ses 7 200 apprentis, le CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne est le troisième établissement de formation en apprentissage du réseau des Chambres de métiers.

Le CFA régional, en tant que service de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne, est composé de sept établissements de formation.

# Une offre de formation riche et variée

- La carte des formations du CFA régional est composée de 11 filières professionnelles, 105 diplômes (chaque diplôme pouvant se décliner avec des parcours en 1, 2 ou 3 ans).
- Le CFA régional propose des formations diplômantes et des formations certifiantes :
  - Diplômes de l'Éducation nationale ;
  - Titres professionnels certifiés par le Ministère du travail, CMA France, l'ANFA ou Certidfev :
    - BTM (Brevet technique des métiers) ;
    - CTM (Certificat technique des métiers) ;
    - Brevet de Maîtrise (BM) ;
    - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) ;
    - Titre à Finalité Professionnelle (TFP) ;
    - Titre Professionnel (TP).

## **Les formations proposées vont du niveau 3 au niveau 6.**

- Le niveau 3 correspond au CAP.
- Le niveau 4 correspond au Bac.
- Le niveau 5 correspond au Bac + 2.
- Le niveau 6 correspond au Bac + 3.

# Une offre de formation riche



## Alimentaire

Boulangier, pâtissier, chocolatier, glacier-confiseur, boucher, charcutier-traiteur, poissonnier écailler



## Bâtiment et bois

Charpentier bois, électricien, maçon, menuisier, peintre, plâtrier, solier-moquettiste, technicien métreur du bâtiment



## Bien-être

Coiffeur, esthéticien, styliste ongulaire



## Cuisine, hôtellerie et restauration

Barman, cuisinier, crêpier, commis de cuisine, serveur, sommelier, organisateur de réception, manager en hôtellerie et restauration



## Management, vente et commerce

Assistant de direction, chargé d'affaires, équipier polyvalent, manager conseil, vendeur magasinier, vendeur spécialisé ou conseil, manager en vente et commerce



## Métiers d'art et fleuristerie

Ébéniste, fleuriste, photographe



## Mobilité, maintenance des matériels

Carrossier, peintre, mécanicien automobiles, cycles, motos, véhicules de transport routier, opérateur maintenance pneumatiques véhicules industriels, agricoles et génie civil, technicien maintenance véhicule, maintenance systèmes embarqués, technicien maintenance matériels des espaces verts



## Numérique

Technicien informatique, réseaux, cybersécurité, réparateur en équipements électriques et électroniques, en électroménager connecté



## Santé paramédical

Préparateur en pharmacie, prothésiste dentaire



## Soins des animaux

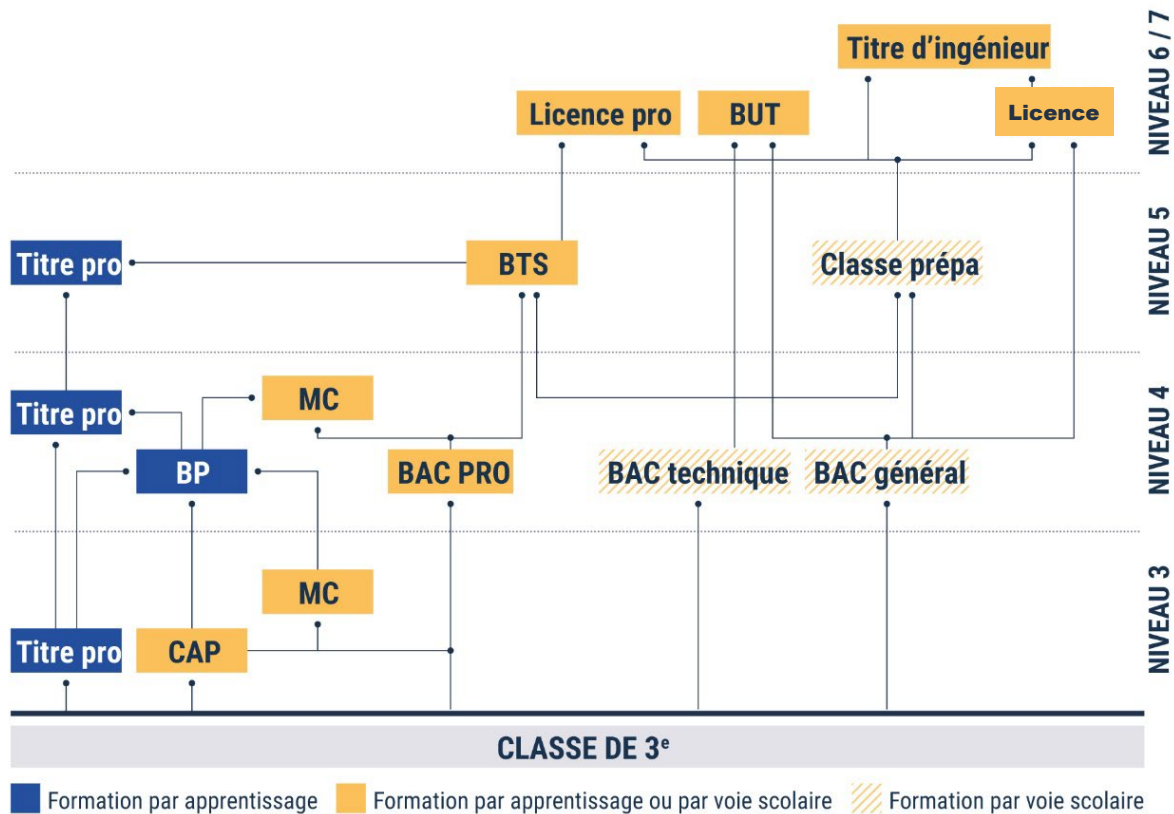
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



## Techniques graphiques

Technicien en signalétique et décor

# Orientation et calendriers



CAP - Certificat d'aptitude professionnelle  
 MC - Mention complémentaire  
 BP - Brevet professionnel  
 BAC PRO - Baccalauréat professionnel  
 BTS - Brevet de technicien supérieur  
 BUT - Bachelor universitaire de technologie  
 Titre pro - Titre professionnel

Niv. 6 : Bac +3 ans et Bac +4 ans  
 Niv. 5 : Bac +2 ans  
 Niv. 4 : Bac ou équivalent  
 Niv. 3 : Post 3<sup>e</sup>

## Après la 3<sup>e</sup>

### CALENDRIER DE L'ORIENTATION POST-3<sup>e</sup>

→ Démarches que je dois accomplir → Action du collège

PREMIER TRIMESTRE		DEUXIÈME TRIMESTRE		TROISIÈME TRIMESTRE		
Septembre Octobre	Novembre Décembre	Janvier Février	Mars	Avril Mai	Juin	Juillet
	CONSEIL DE CLASSE		CONSEIL DE CLASSE		CONSEIL DE CLASSE	
Réfléchir à mes projets		Indiquer mes intentions d'orientation	Les propositions provisoires du conseil d'orientation	Faire les demandes d'orientation et d'affectation	Propositions d'orientation et décision du chef d'établissement	Affectation
					Commission d'appel	Inscription

## Après le Bac



# Glossaire

- Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (2 à 3 ans)
- Bachelor (1 an)
- BP : Brevet Professionnel (2 ans)
- BM : Brevet de Maîtrise (de 1 à 2 ans)
- BTS : Brevet Technique Supérieur (2 ans)
- BTM : Brevet Technique des Métiers (de 2 à 3 ans)
- CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (de 1 à 2 ans)
- CTM: Certification Technique des métiers (2 ans)
- CQP : Certificat de Qualification Professionnelle (2 ans)
- MC : Mention Complémentaire (1 an)
- TP: Titre professionnel (1 à 2 ans)
- TFP: Titre à Finalité Professionnelle (1 à 2 ans)

*(de 1 à 2 ans) = durée de la formation pour obtenir le diplôme*

Parcours  
métiers

Filière  
Cuisine hôtellerie  
restauration

# Les formations en cuisine hôtellerie restauration

NOM DU DIPLÔME	22		29	35			56
	Dinan Aucaleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes
<b>CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION</b>							
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	•	•	•				•
CAP Cuisine	•	•	•				•
CAP Production et service en restaurations		•					•
CTM Crêpier	•						
MC Accueil et réception		•					
MC Cuisinier en desserts de restaurant		•	•				•
MC Employé barman							•
MC Sommellerie							•
CQP Barman du monde de la nuit			•				
CQP Crêpier	•						•
TFP Commis de cuisine			•				
TFP Serveur en restauration			•				
Bac Pro Commercialisation et service en restauration							•
Bac Pro Cuisine		•					•
BP Arts de la cuisine		•	•				•
BP Arts du service et commercialisation en restauration		•	•				•
BTS Management en hôtellerie et restauration							•
BM Traiteur organisateur de réception		•					



# Cuisine

Niveau 5

**BTS**  
Management en hôtellerie  
et restauration

Niveau 4

**BP**  
Arts de la cuisine

**Bac Pro**  
Cuisine

Niveau 3

**MC**  
Cuisinier en desserts  
de restaurant

**CQP**  
Crêpier

**TFP**  
Commis de cuisine

**CAP**  
Cuisine

**CTM**  
Crêpier

SERVICE



Passerelles ou équivalences

Poursuite d'études

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consulter le site de l'[Onisep](https://www.onisep.fr) / Réduction possible de la durée de formation suivant profil

# Service

**Niveau 5**

**BTS**  
Management en hôtellerie et restauration

**Niveau 4**

**BP**  
Arts du service et de la commercialisation

**MC**  
Sommellerie

**Bac Pro**  
Commercialisation et services en restauration

**MC**  
Accueil réception

CUISINE

**Niveau 3**

**CQP**  
Barman du monde de la nuit

**TFP**  
Serveur

**CAP**  
Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

**MC**  
Employé barman

**CAP**  
Production et service en restaurations



Passerelles ou équivalences



Poursuite d'études

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consulter le site de l'[Onisep](http://Onisep)/ Réduction possible de la durée de formation suivant profil