

Les parcours de formation

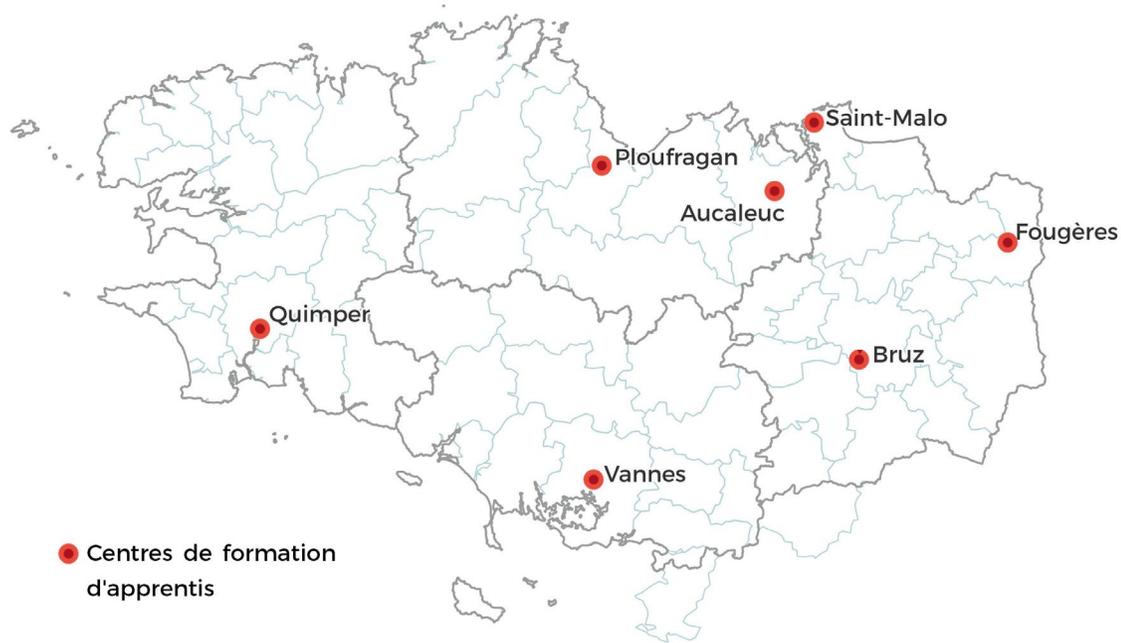
CFA de la CMA Bretagne

2024-2025



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

Le CFA de la CMA Bretagne : 1^{er} 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, motocycles, 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

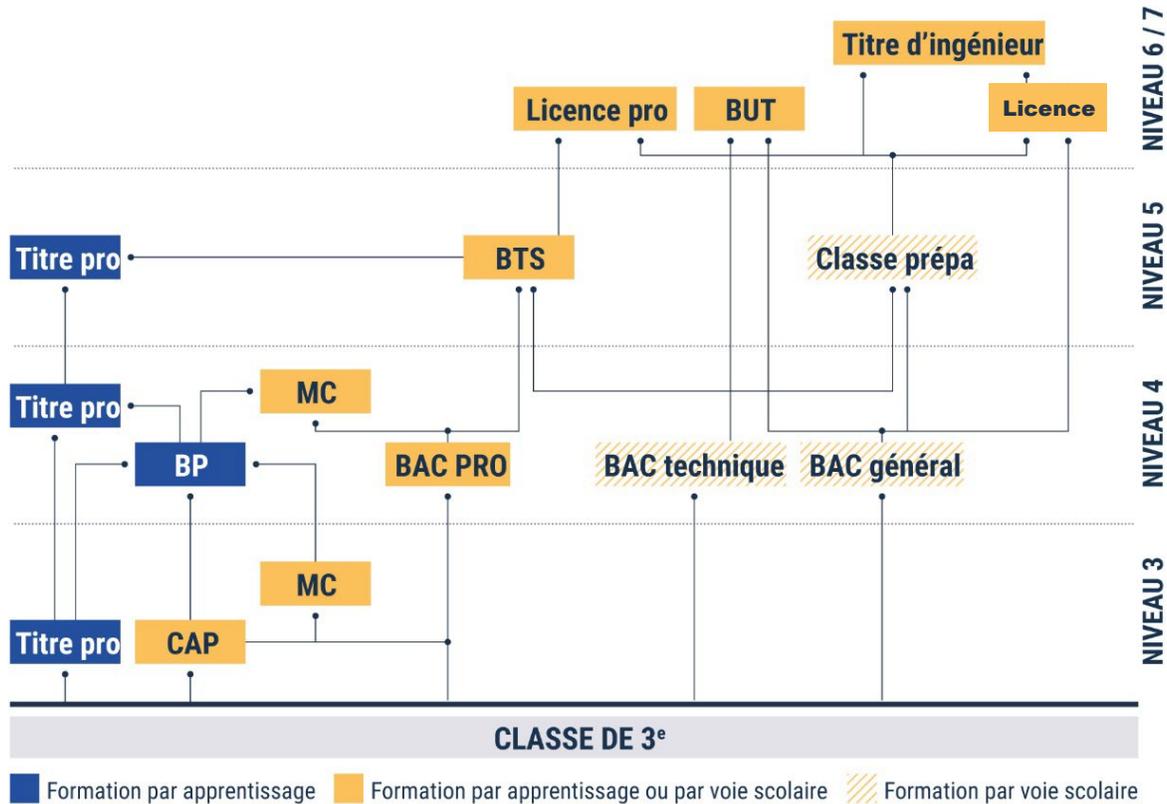
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



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^e

Après la 3^e

CALENDRIER DE L'ORIENTATION POST-3^e

→ 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)

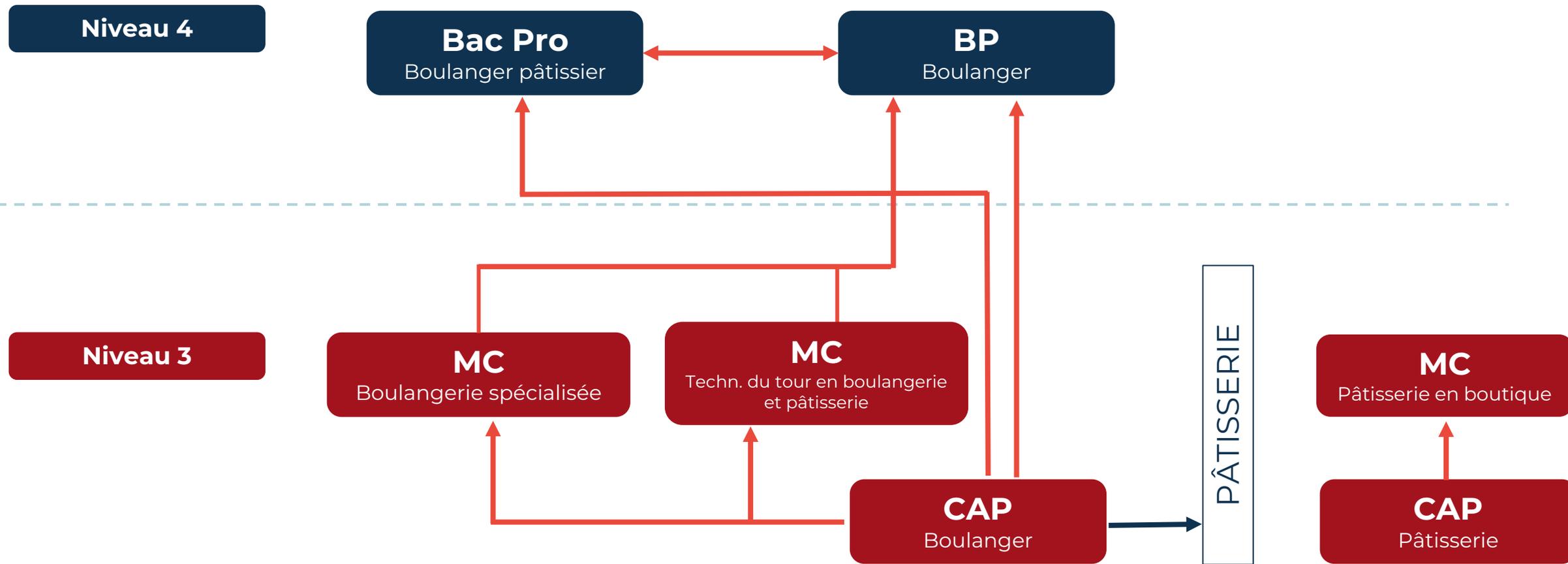
(de 1 à 2 ans) = durée de la formation pour obtenir le diplôme

Parcours
métiers

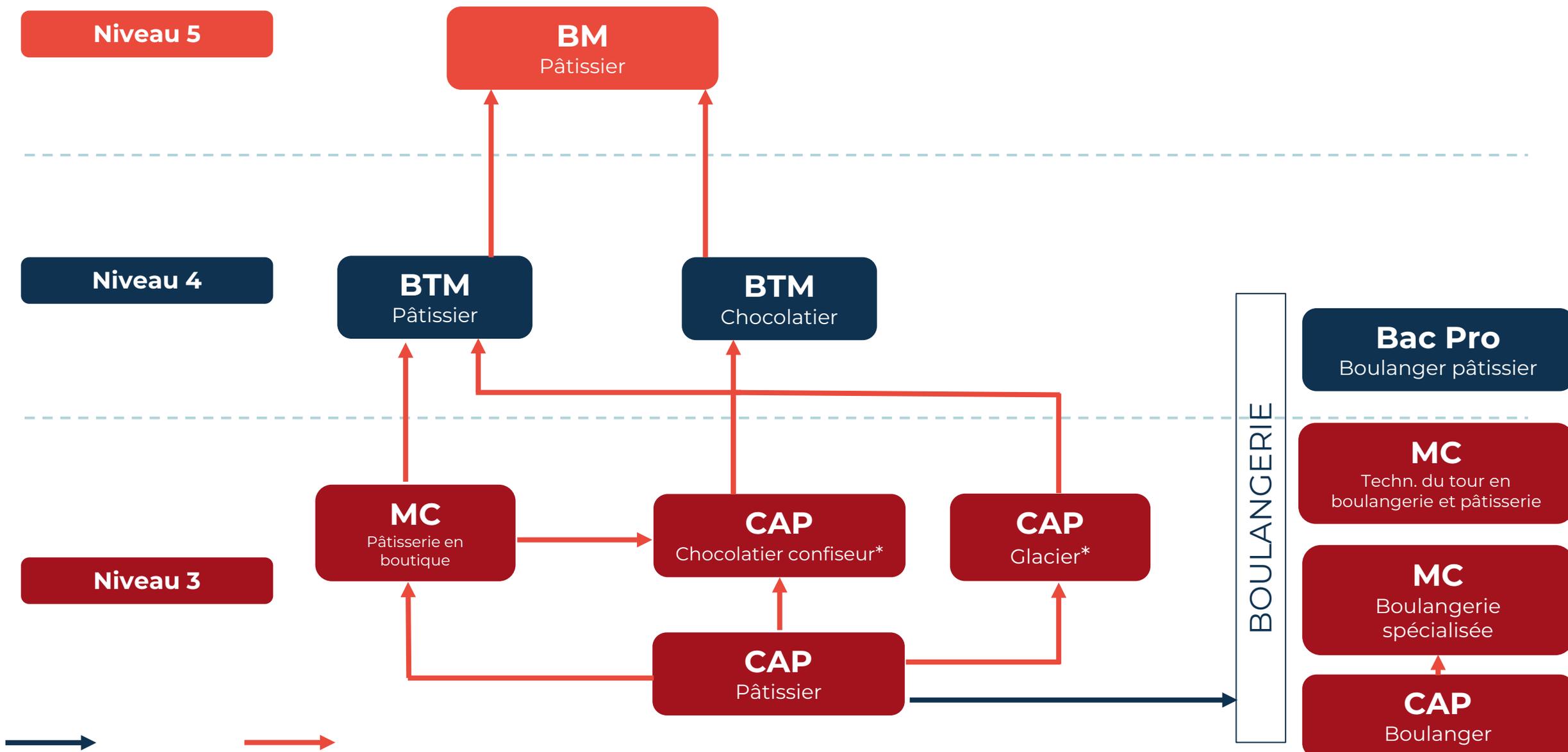
Filière
Alimentaire

NOM DU DIPLÔME	22		29	35			56
	Dinan Aucaleuc	Ploufragan	Quimper	Rennes Bruz	Fougères	Saint-Malo	Vannes
ALIMENTAIRE							
Farine							
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•
CAP Chocolatier-confiseur		•		•			•
CAP Glacier fabricant				•			
CAP Pâtissier	•	•	•	•	•	•	•
MC Boulangerie spécialisée		•	•	•	•		•
MC Pâtisserie en boutique		•	•	•		•	•
MC Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie		•	•	•		•	•
Bac Pro Boulanger pâtissier	•						
BP Boulanger		•	•	•		•	•
BTM Chocolatier		•					
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•	•	•			•
BM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•					
Viande & Poisson							
CAP Boucher		•		•			•
CAP Charcutier-traiteur		•	•	•			•
CAP Poissonnier-écailler			•				
MC Employé traiteur		•	•	•			•
MC Vente conseil en boucherie		•		•			•
BP Boucher		•		•			•
BP Charcutier traiteur				•			•

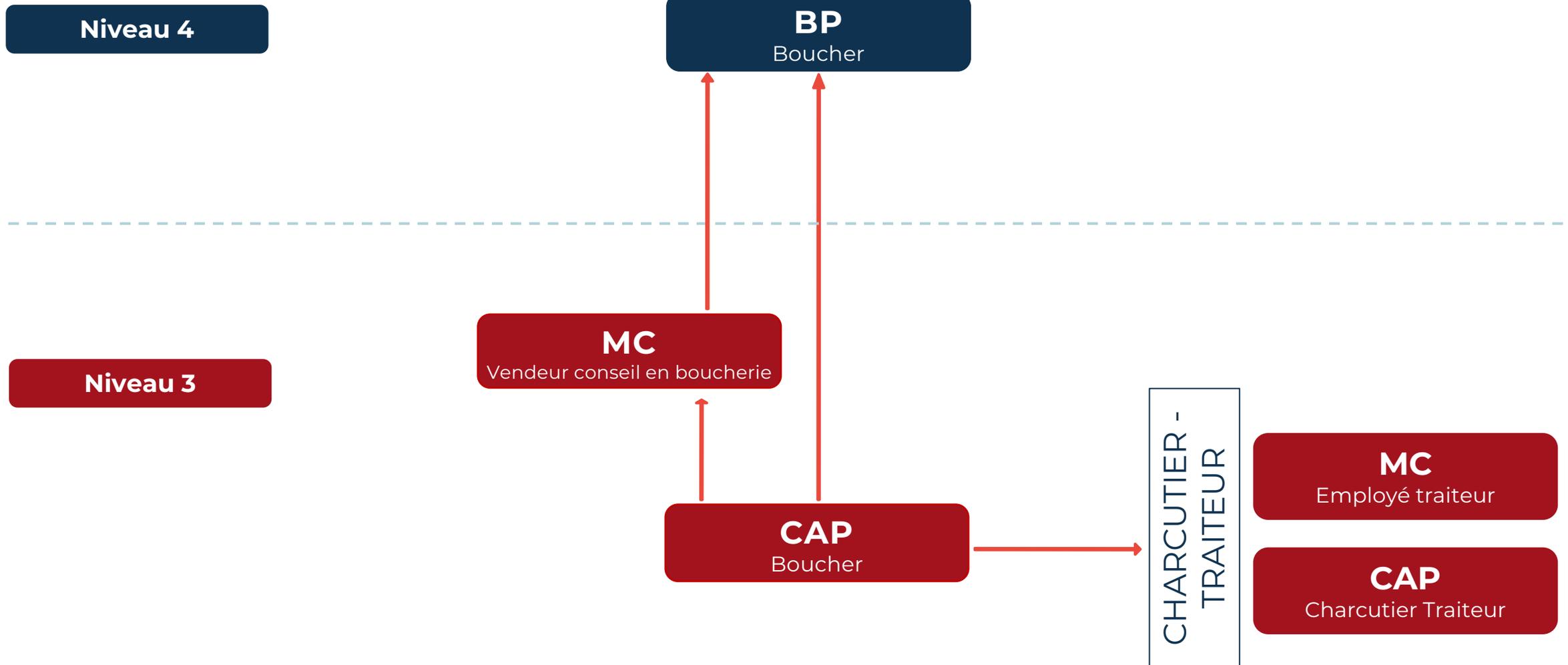
Boulangier



Pâtissier



Boucher

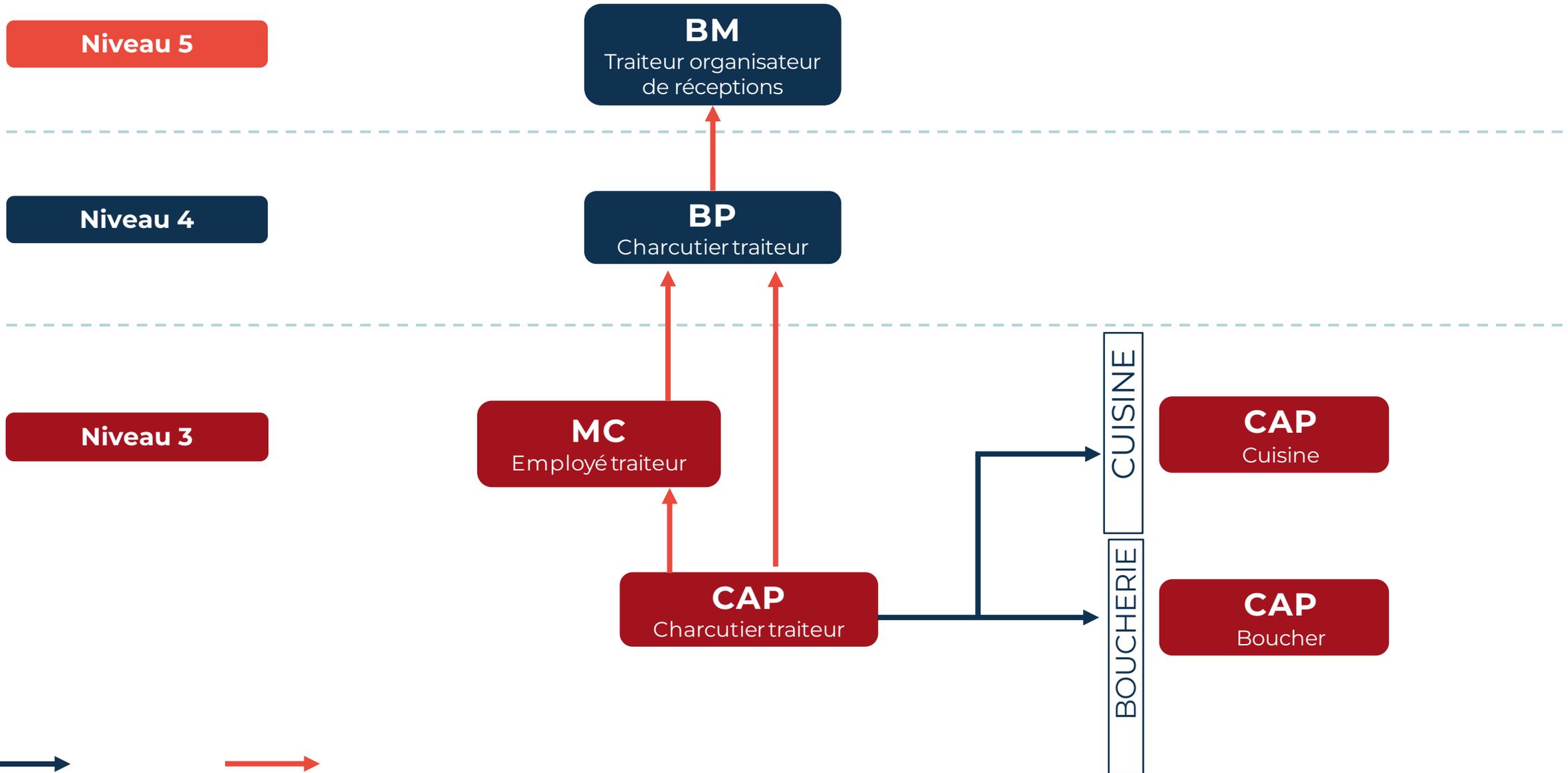


Passerelles ou équivalences

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

Charcutier traiteur

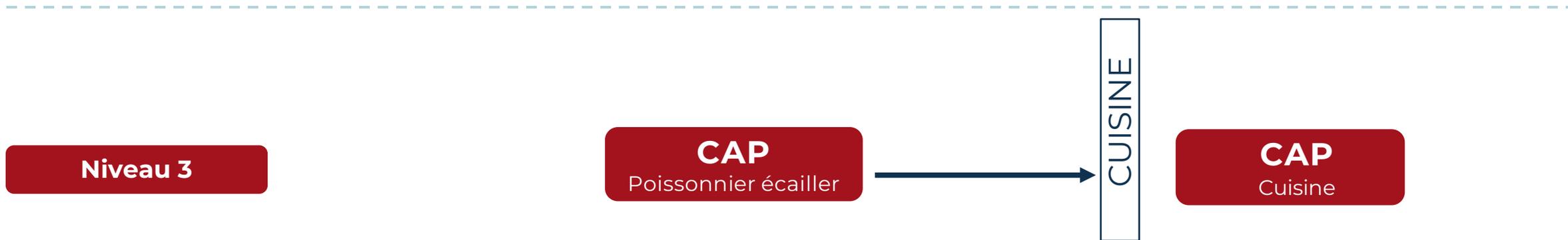


→ Passerelles ou équivalences

→ 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

Poissonnier écailler



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