

Les parcours de formation

CMA Formation Bretagne

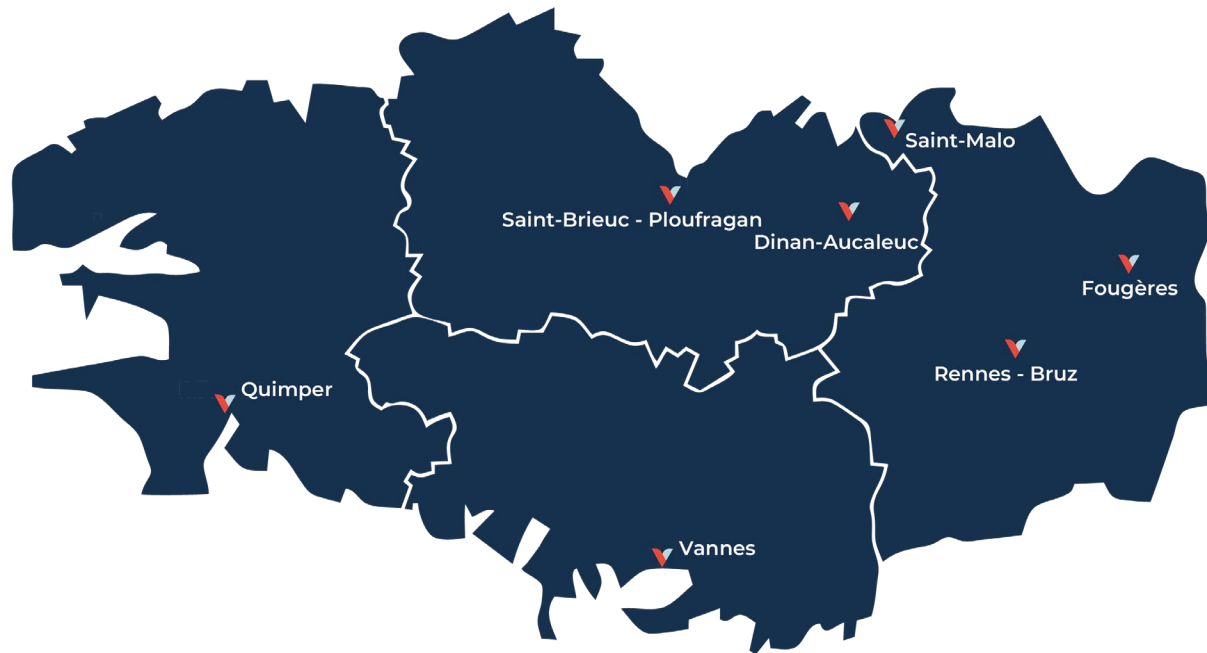
2025-2026



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

CMA Formation Bretagne : 1^{er} centre de formation du Grand Ouest



Avec ses 7 100 apprentis, CMA Formation Bretagne, 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 et le premier centre de formation du Grand Ouest.

CMA Formation Bretagne compte 7 CFA sur l'ensemble de la Région.

Une offre de formation riche et variée

- La carte des formations de CMA Formation Bretagne est composée de **11 filières professionnelles**, 109 parcours (chaque diplôme pouvant se décliner avec des parcours en 1, 2 ou 3 ans).
- CMA Formation Bretagne 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, Certidev ou Ducretet :
 - BTM (Brevet technique des métiers) ;
 - CTM (Certificat technique des métiers) ;
 - Bachelor ;
 - Brevet de Maîtrise (BM) ;
 - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) ;
 - Titre à Finalité Professionnelle (TFP) ;
 - Titre Professionnel (TP).
 - Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche :
 - Diplôme d'Étude Universitaire Scientifique et Techniques (DEUST) ;
 - Licence pro.

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, boulanger spécialisé, chocolatier confiseur, glacier fabricant, pâtissier, tourier, boucher, charcutier-traiteur, employé traiteur, poissonnier écailler



Bâtiment et bois

Charpentier bois, électricien, maçon menuisier fabricant, menuisier installateur, peintre, plâtrier, solier



Bien-être

Coiffeur, esthéticien



Cuisine hôtellerie restauration

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



Management vente commerce

Assistant administration des ventes, chargé de clientèle, commercial, conseiller relation client à distance, conseiller de vente, employé polyvalent, magasinier, vendeur conseil en alimentation, en boucherie ou en boulangerie pâtisserie



Métiers d'art et fleuristerie

Ébéniste, fleuriste, photographe



Mobilité et maintenance des matériels

Carrossier, peintre, mécanicien automobiles, cycles, motocycles, véhicules de transport routier, technicien maintenance matériels espaces verts, technicien expert après-vente, conseiller technique cycles, conseiller de vente en pièces de rechange et accessoires, adjoint chef d'atelier, responsable d'atelier



Numérique

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



Santé paramédical

Préparateur en pharmacie, prothésiste dentaire



Soins des animaux

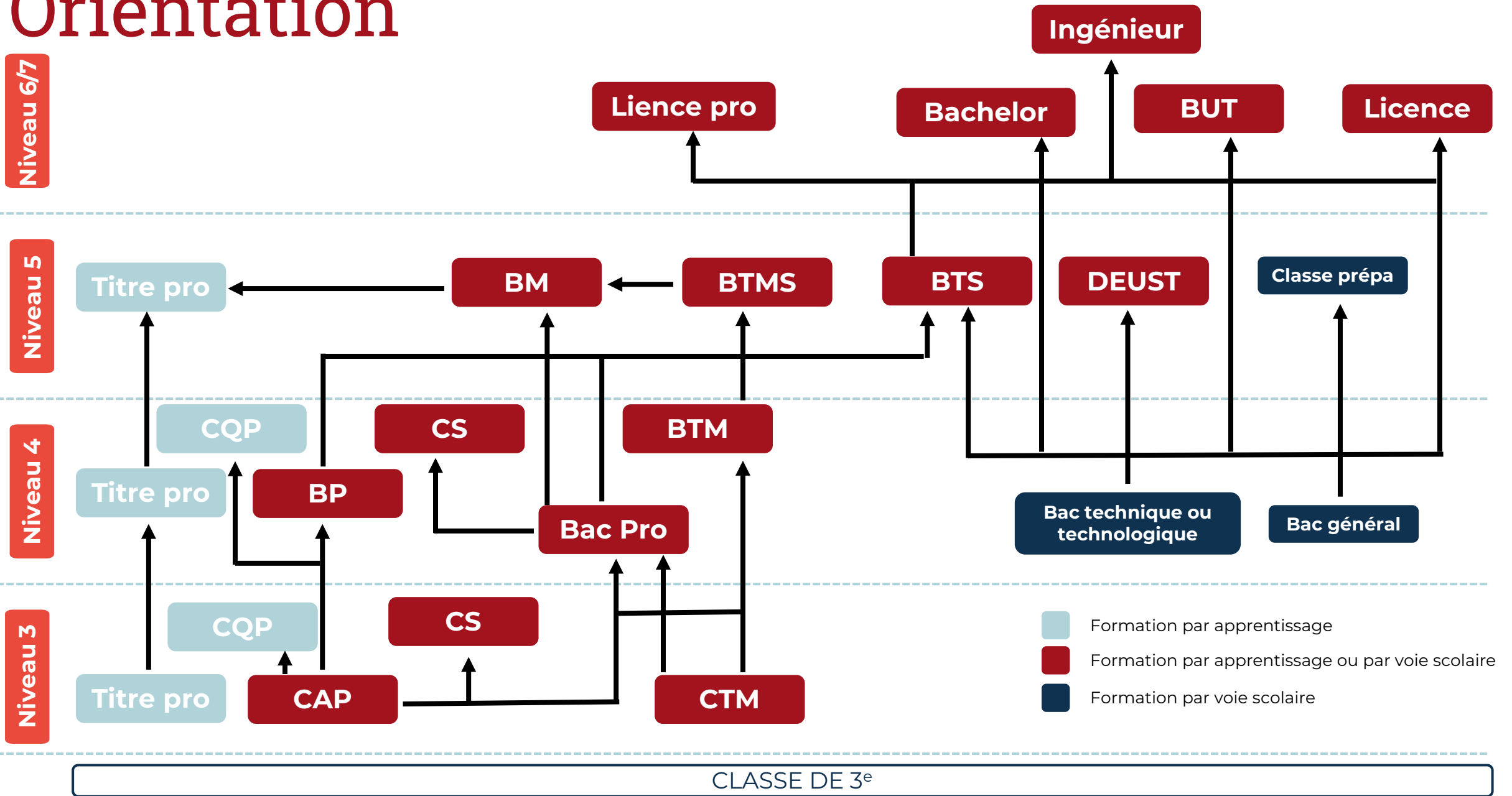
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



Techniques graphiques

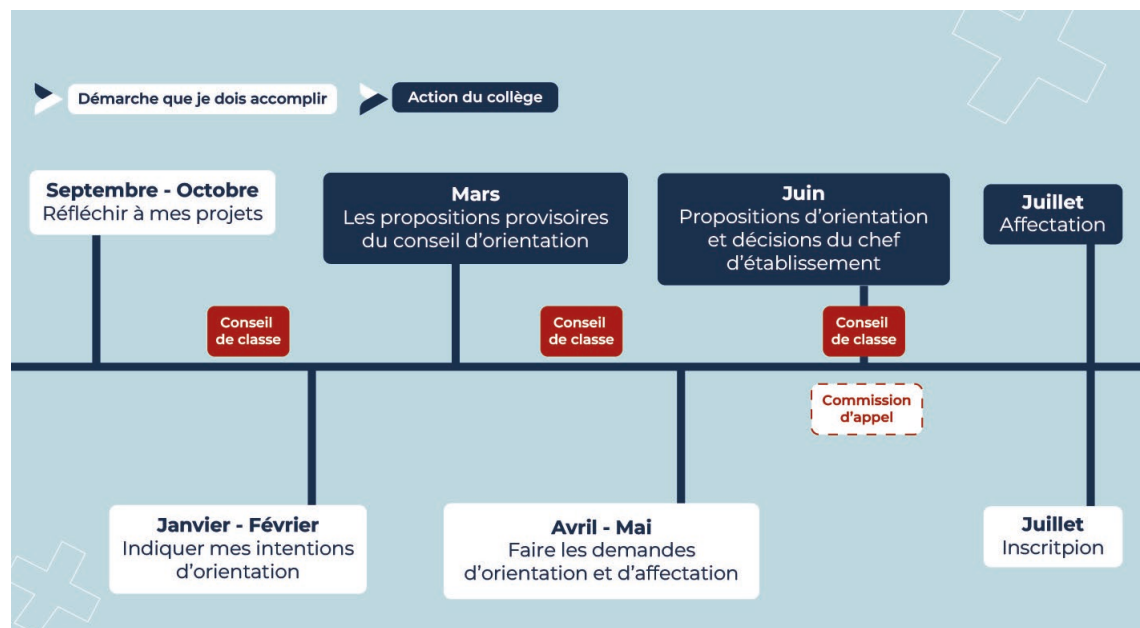
Technicien en signalétique et décor

Orientation

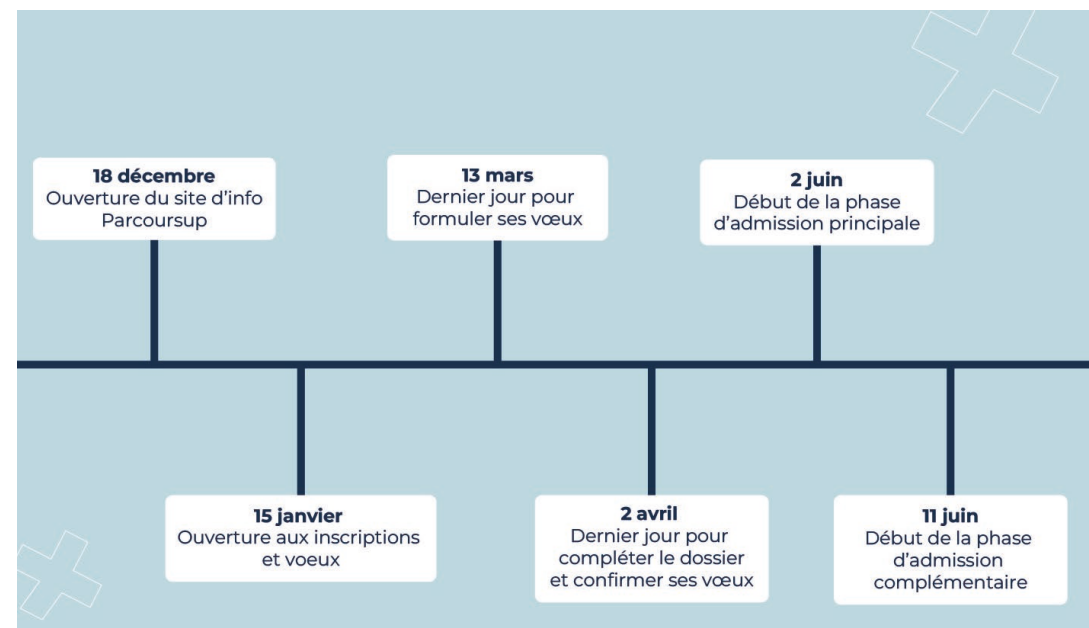


Calendriers

Après la 3^e



Après le Bac - Parcoursup



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)
- BTMS : Brevet Technique des Métiers Supérieurs (de 2 à 3 ans)
- BTS : Brevet Technique Supérieur (2 ans)
- BUT : Bachelor Universitaire de Technologie (1 à 3 ans)
- CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (de 1 à 2 ans)
- CTM: Certification Technique des métiers (2 ans)
- CS : Certificat de Spécialisation (1 an) (anciennement Mention Complémentaire – MC)
- CQP : Certificat de Qualification Professionnelle (1 à 2 ans)
- DEUST : Diplôme d'Études Universitaires Scientifiques et Techniques (2 ans)
- 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.

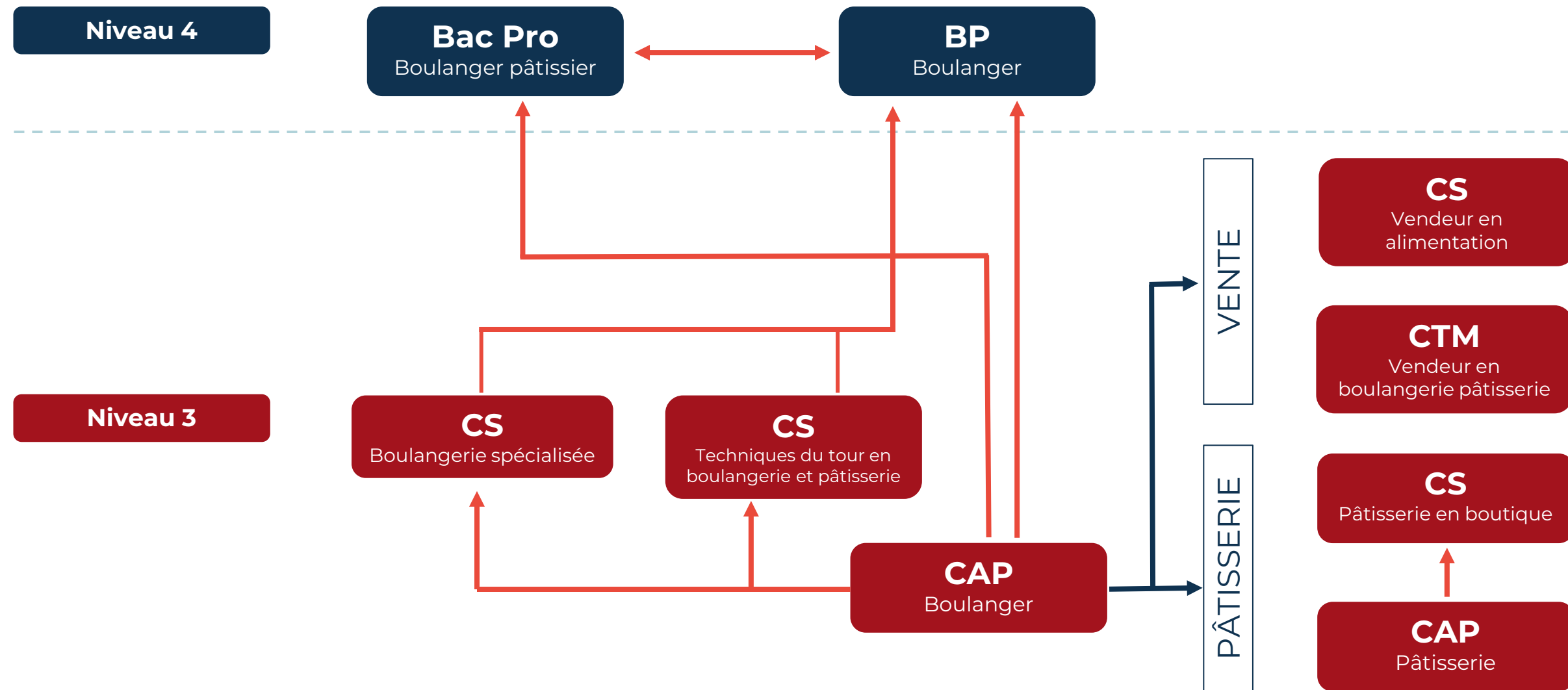
Parcours
métiers

Filière Alimentaire

Les formations en alimentaire

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

Boulangier

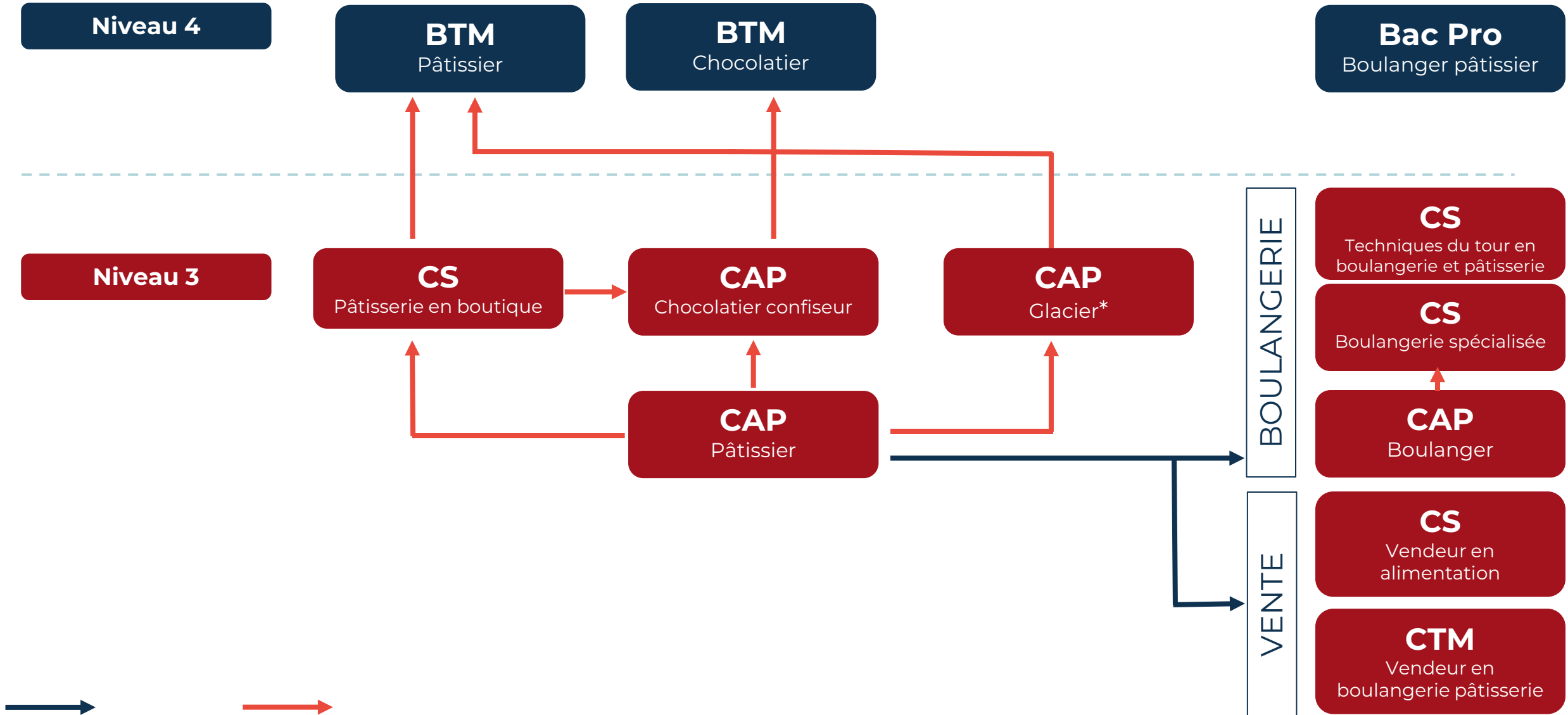


Passerelles ou équivalences

Poursuite d'études

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consulter le site de l'Onisep/ Réduction possible de la durée de formation suivant profil

Pâtissier



Boucher

Niveau 4

BP
Boucher

Niveau 3

CS
Vendeur conseil en
boucherie

CAP
Boucher

CHARCUTIER -
TRAITEUR

CS
Employé traiteur

CAP
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

Charcutier traiteur

Niveau 4

BP
Charcutier traiteur

Niveau 3

CS
Employé traiteur

CAP
Charcutier traiteur

CUISINE

CAP
Cuisine

BOUCHERIE

CAP
Boucher

VENTE

CS
Vendeur conseil en
alimentation



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

Niveau 3

CAP
Poissonnier écailler

CUISINE

CAP
Cuisine

VENTE

CS
Vendeur conseil en
alimentation



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