

Les parcours de formation

CMA Formation Bretagne

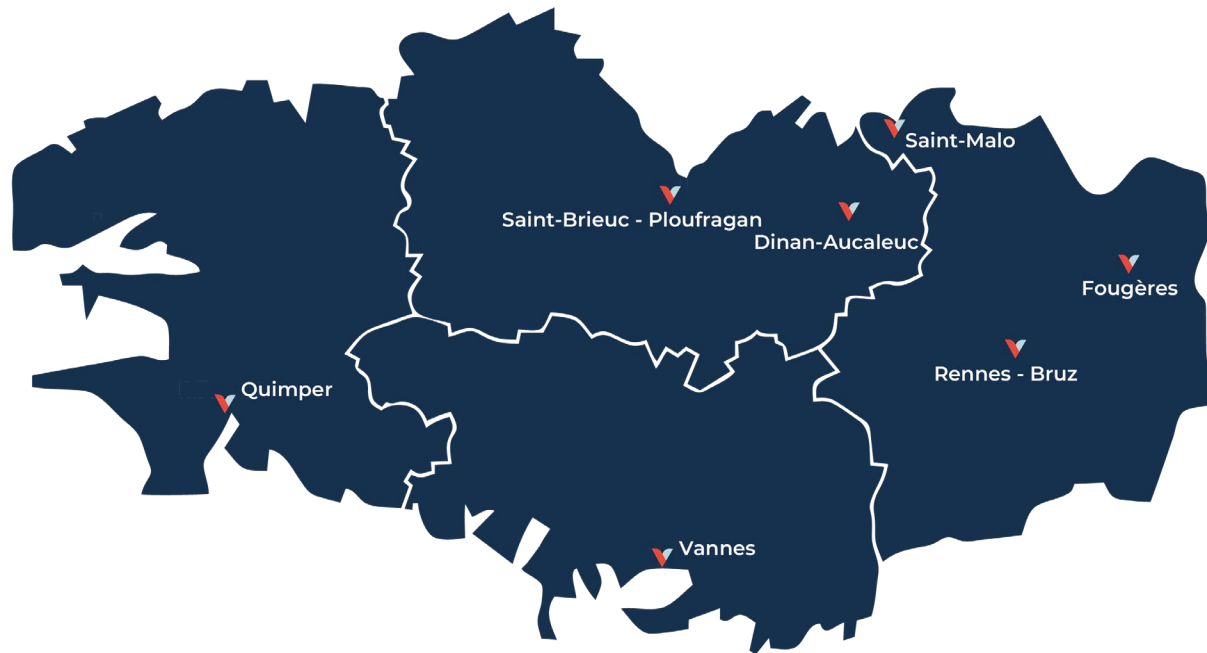
2025-2026



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

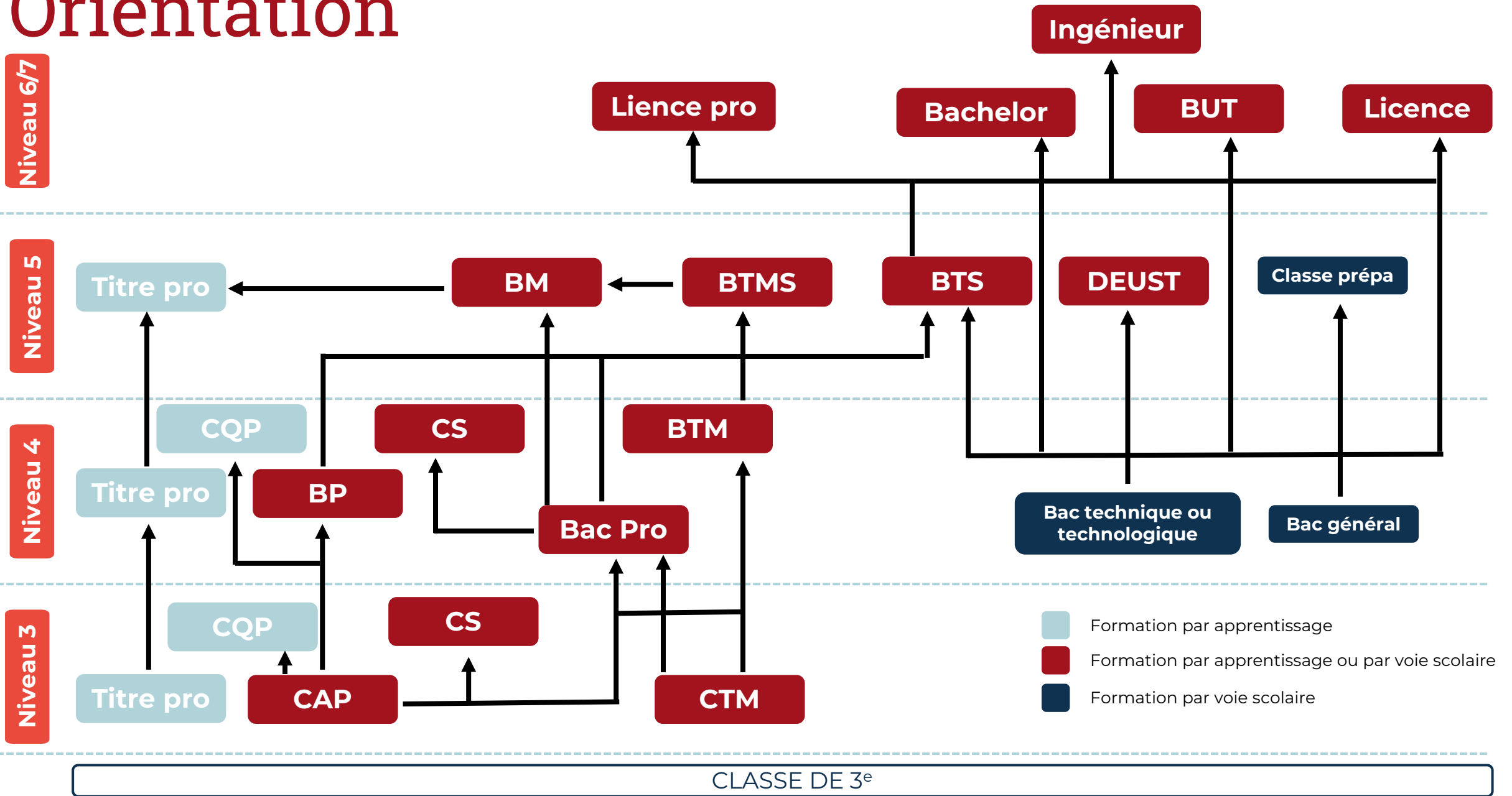
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



Techniques graphiques

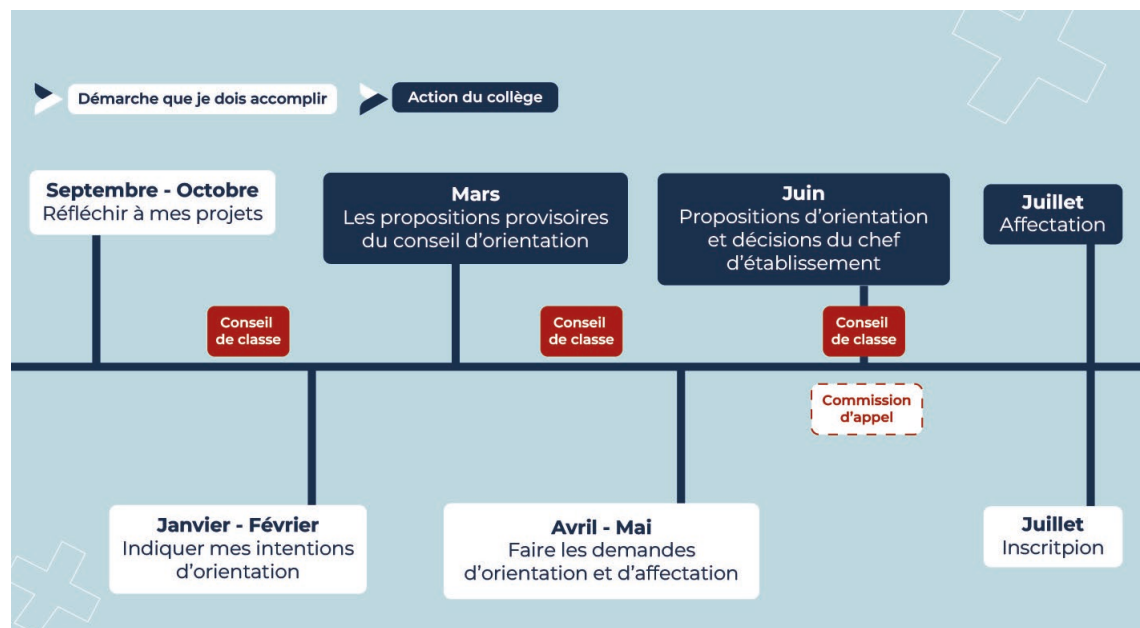
Technicien en signalétique et décor

Orientation

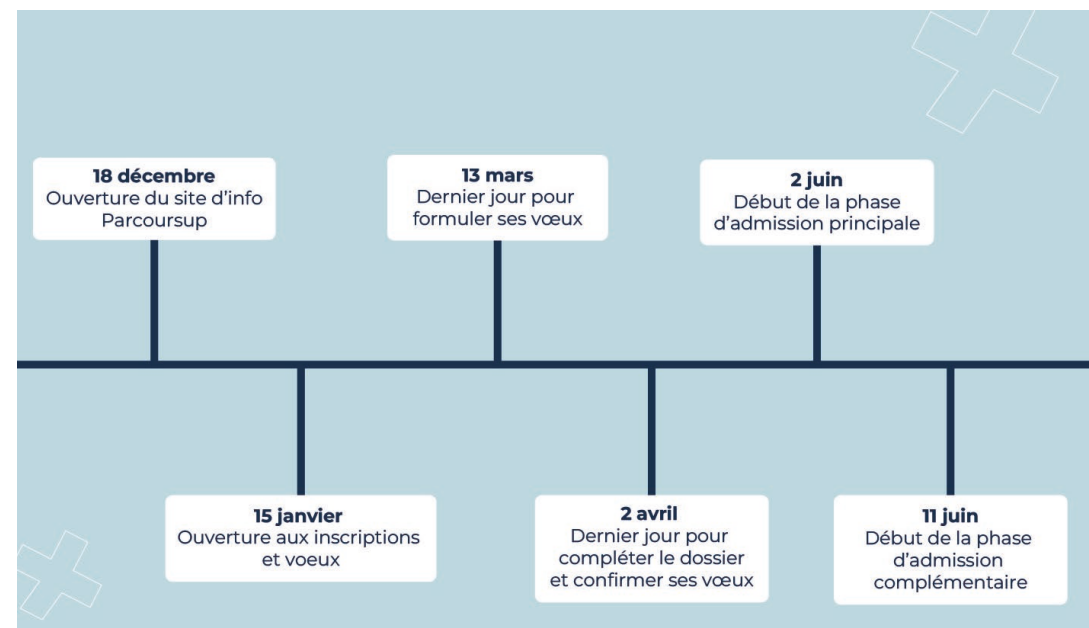


Calendriers

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
Cuisine hôtellerie
restauration



Les formations en cuisine hôtellerie restauration

| NOM DU DIPLÔME | 22 | | 29 | | 35 | | 56 |
|--|-------------------|----------------------------|---------|----------|----------------|------------|--------|
| | Dinan Aucaleuc | Saint-Brieuc Ploufragan | Quimper | Fougères | Rennes Bruz | Saint-Malo | Vannes |
| CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION | | | | | | | |
| CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant | • | • | • | | | | • |
| CAP Cuisine | • | • | • | | | | • |
| CTM Crêpier | • | | | | | | |
| CS Cuisinier en desserts de restaurant | | • | • | | | | • |
| CS Sommellerie | | | | | | | • |
| TFP Barman | | | • | | | | |
| CQP Crêpier | • | | | | | | |
| TFP Commis de cuisine | | | • | | | | |
| TFP Serveur en restauration | | | • | | | | |
| BP Arts de la cuisine | | • | • | | | | • |
| BP Arts du service et commercialisation en restauration | | • | • | | | | • |
| Mise à niveau restauration - Formation en 1 an post bac (service ou cuisine) | | | | | | | • |
| BTS Management en hôtellerie et restauration | | | | | | | • |

Cuisine

Niveau 5

BTS
 Management en hôtellerie et restauration

Niveau 4

BP
 Arts de la cuisine

Bac Pro
 Cuisine
 (Terminale uniquement)

Niveau 3

CS
 Cuisinier en desserts de restaurant

CQP
 Crêpier

TFP
 Commis de cuisine

CAP
 Cuisine

CTM
 Crêpier

SERVICE



Service

Niveau 5

BTS
Management en hôtellerie et restauration

Niveau 4

CS
Sommellerie

BP
Arts du service et de la commercialisation

Bac Pro
Commercialisation et services en restauration
(Term. uniquement)

Niveau 3

TFP
Barman

TFP
Serveur

CAP
Commercialisation et services en HCR

CUISINE