

Les parcours de formation

CMA Formation Bretagne

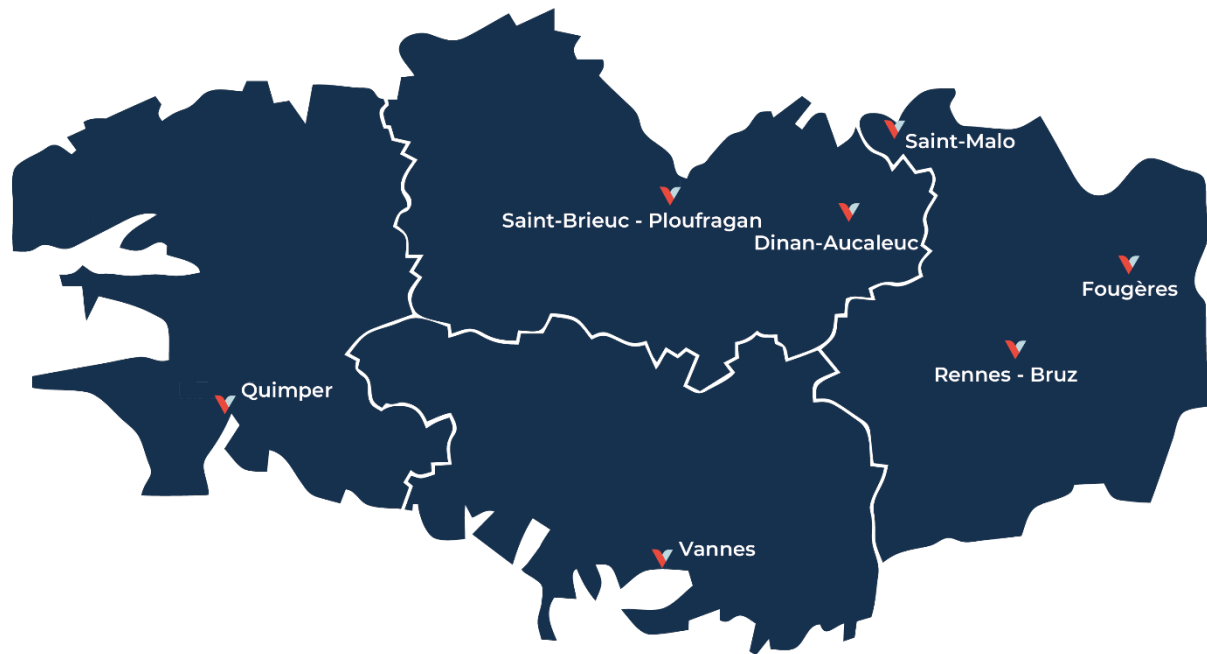
2025-2026



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

CMA FORMATION

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



Avec ses 7 000 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 et 100 formations.**

➤ 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 :
 - Brevet Technique des Métiers (BTM) ;
 - Certificat Technique des Métiers (CTM) ;
 - Brevet de Maîtrise (BM) ;
 - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) ;
 - Titre à Finalité Professionnelle (TFP).
- Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche :
 - Diplôme d'Étude Universitaire Scientifique et Techniques (DEUST) ;
 - Licence professionnelle.

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, ramoneur, solier



Bien-être

Coiffeur, esthéticien, manager d'un salon de coiffure



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, 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

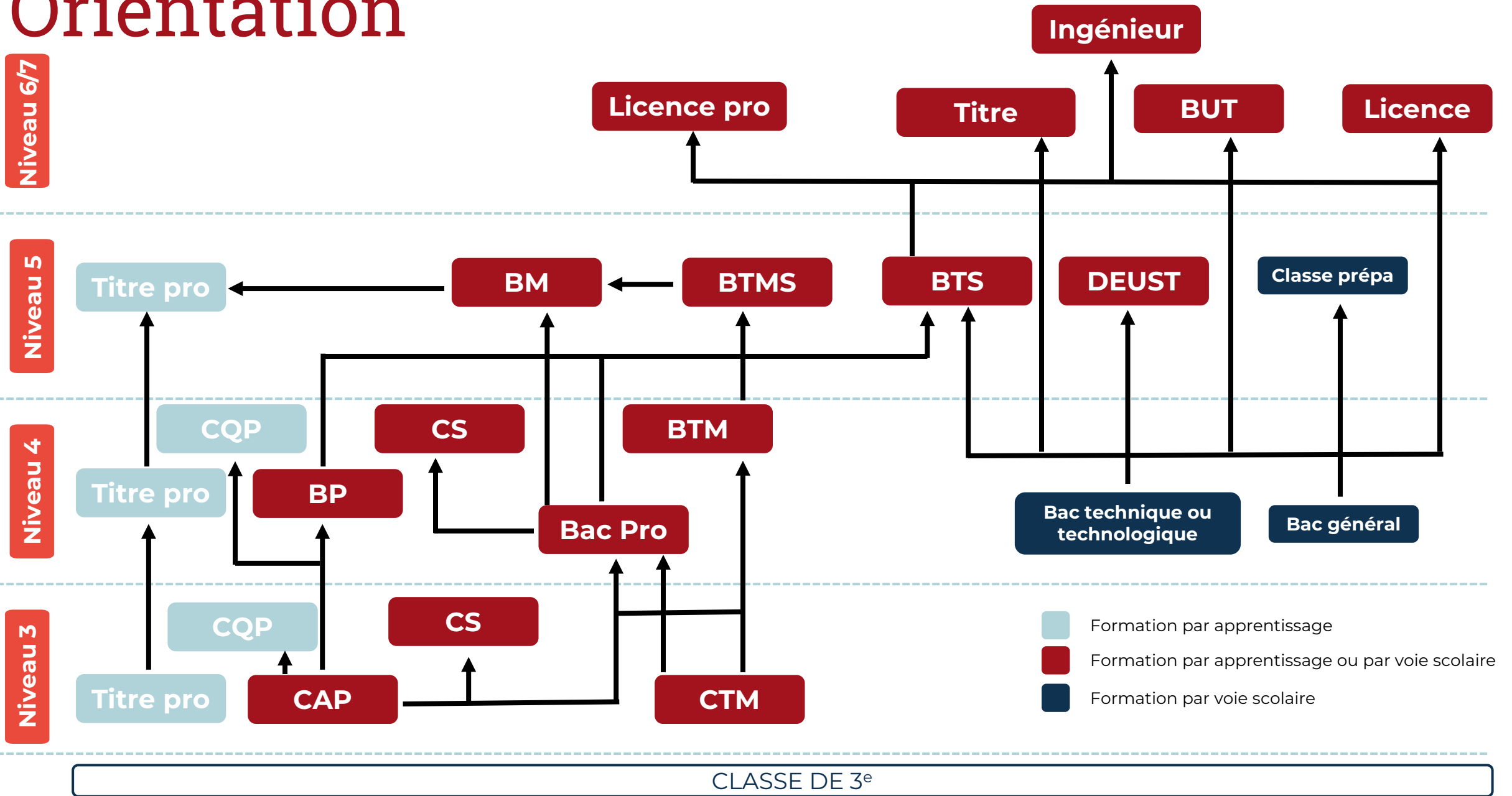
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



Techniques graphiques

Signaléticien, technicien en signalétique et décor

Orientation



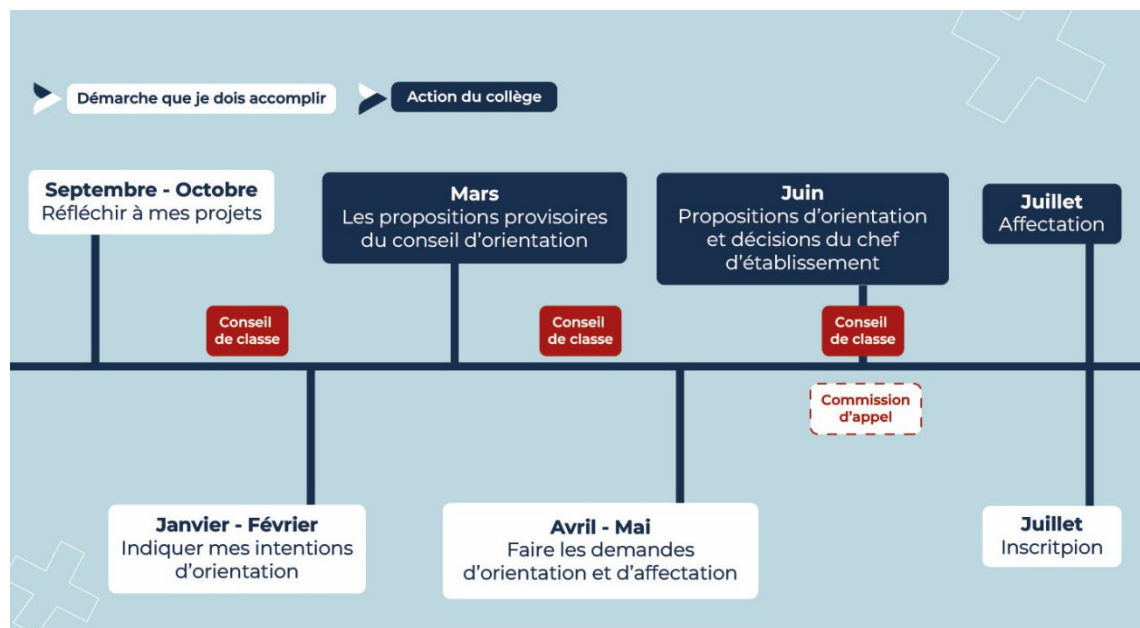
Glossaire

- Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (2 à 3 ans)
- 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)

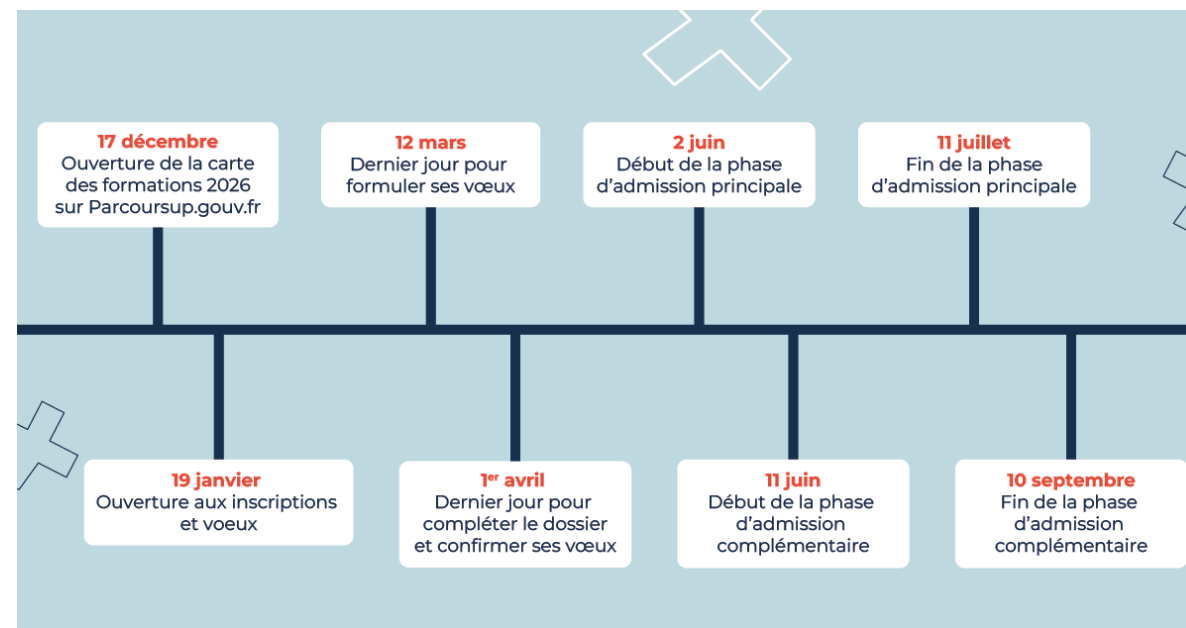
(de 1 à 2 ans) : durée de la formation pour obtenir le diplôme

Calendriers

Après la 3^e



Après le Bac - Parcoursup



Calendrier 2025-2026, à titre informatif

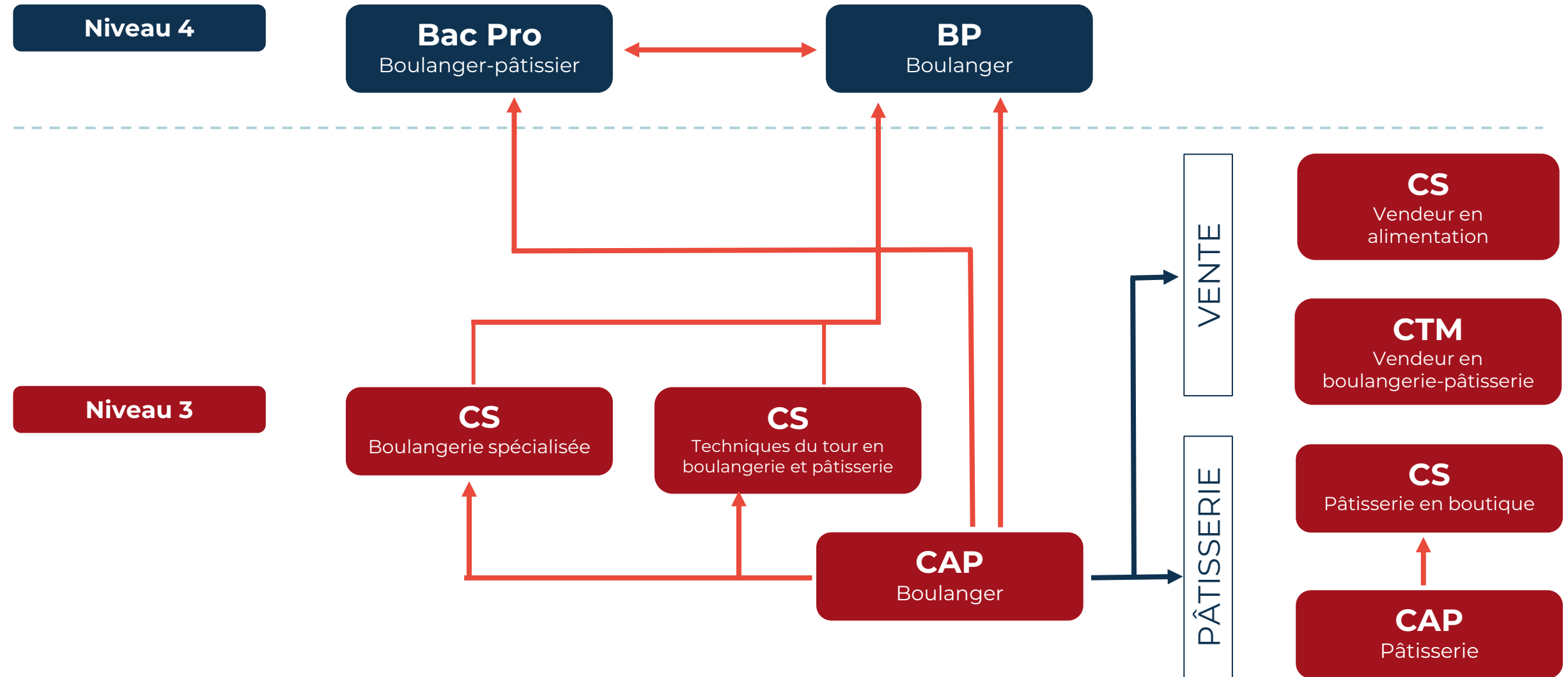
Parcours
métiers

Filière
Alimentaire

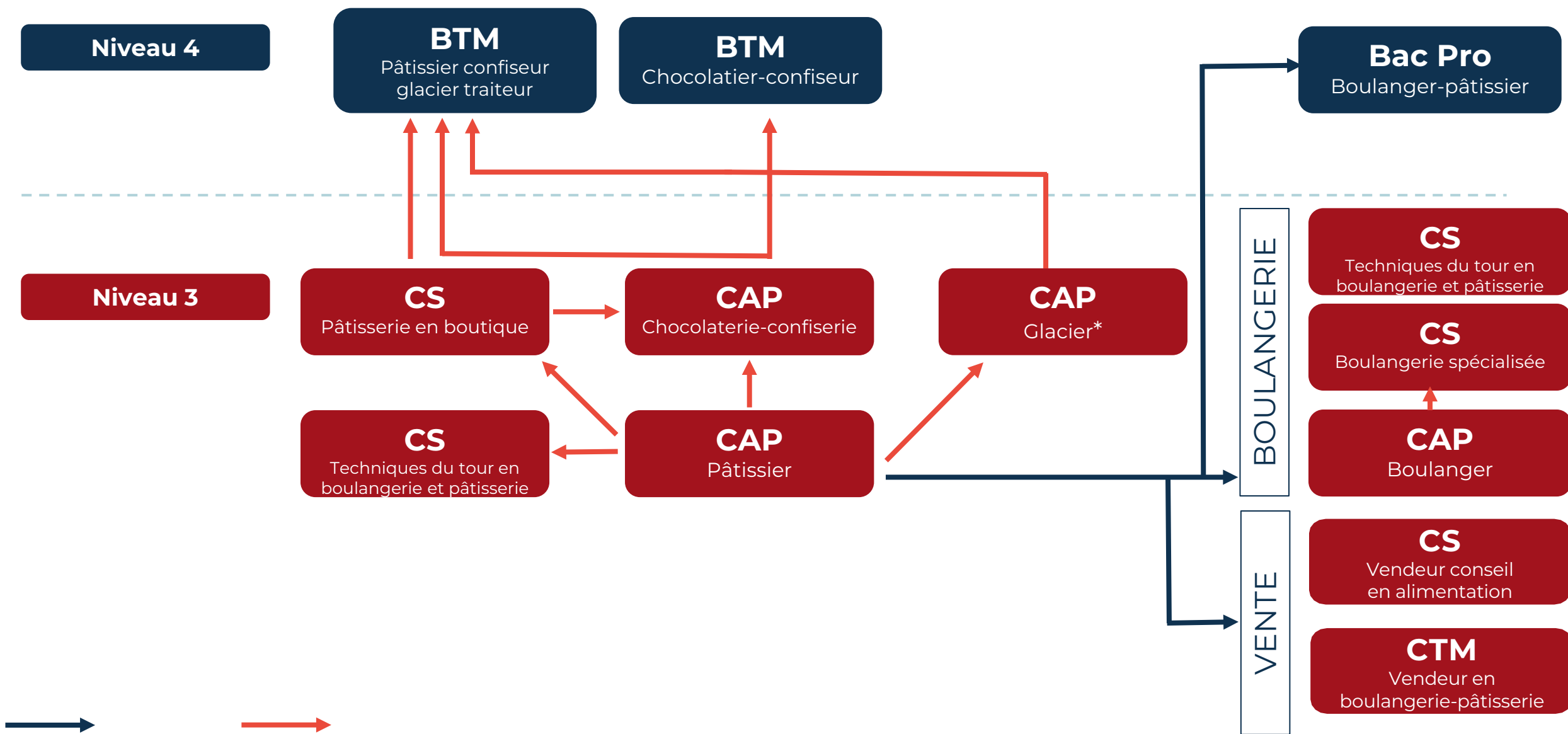
Les formations en alimentaire

NOM DU DIPLÔME	22		29		35		56
	Dinan Aucaleuc	Saint-Brieuc Ploufragan	Quimper	Fougères	Rennes Bruz	Saint-Malo	Vannes
ALIMENTAIRE							
Farine							
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•
CAP Chocolaterie-confiserie		•			•		•
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-confiseur		•					
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur		•	•		•		•
Viande & Poisson							
CAP Boucher		•			•		•
CAP Charcuterie-traiteur		•	•		•		•
CAP Poissonnier-écailler			•				
CS Fabrication traiteur		•	•		•		•
BP Boucher		•			•		•
BP Charcutier-traiteur					•		•

Boulangier



Pâtissier



Boucher

Niveau 4

BP
Boucher

Niveau 3

CS
Vendeur en
boucherie

CAP
Boucher

CHARCUTIER -
TRAITEUR

CS
Employé traiteur

CAP
Charcuterie-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
Fabrication traiteur

CAP
Charcuterie-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](#) / Réduction possible de la durée de formation suivant profil