

# Les parcours de formation

## CMA Formation Bretagne

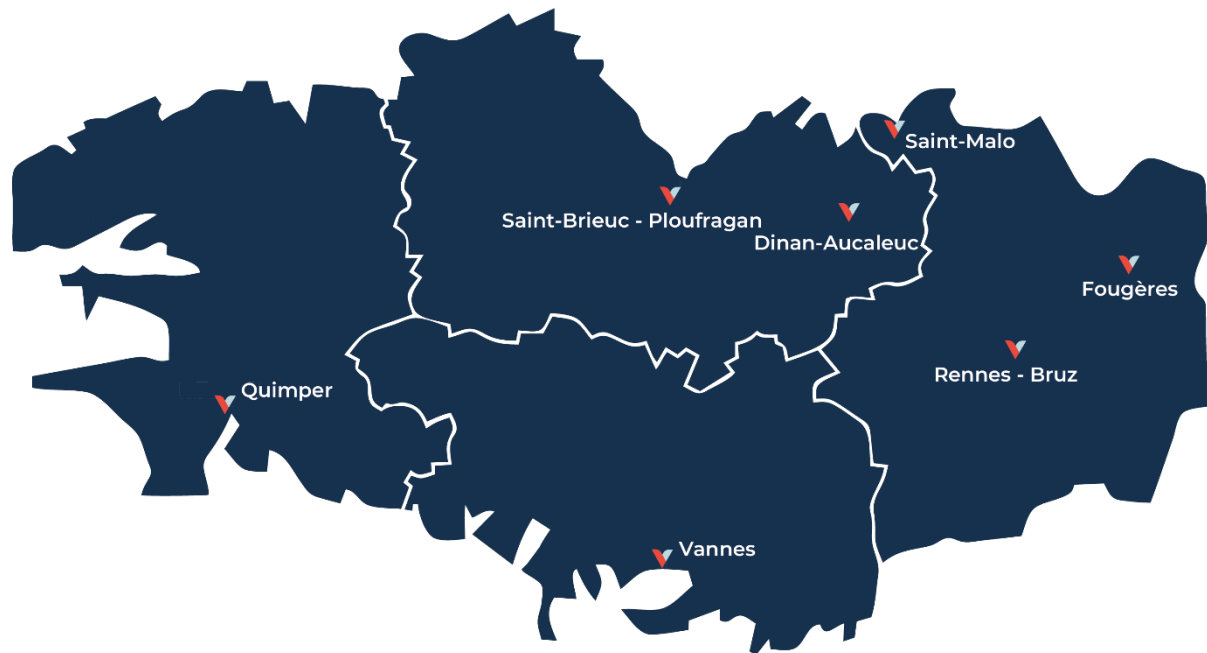
2025-2026



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

CMA FORMATION

# CMA Formation Bretagne : 1<sup>er</sup> 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

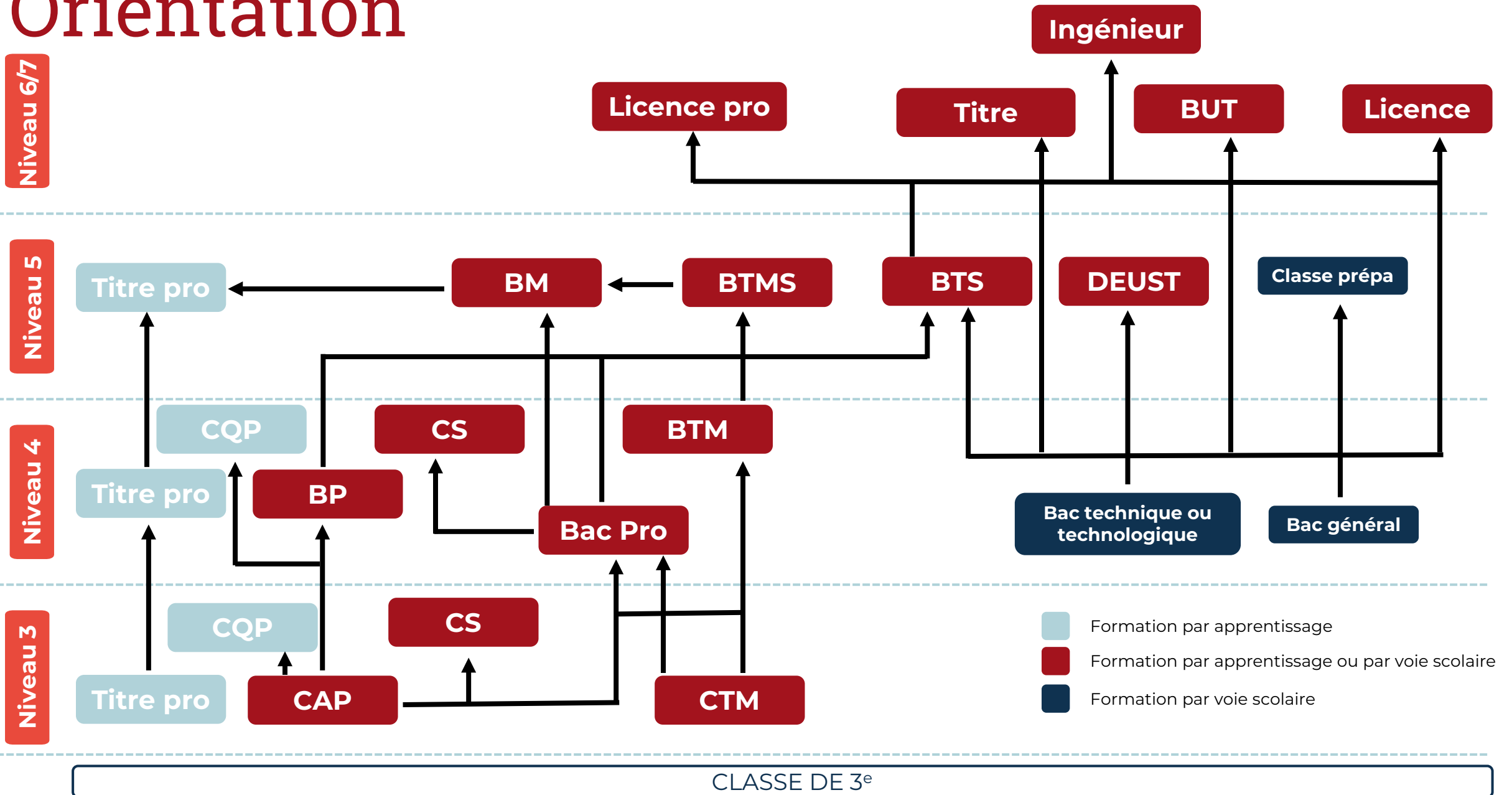
Toiletteur canin, félin et nouveaux animaux de compagnie



## Techniques graphiques

Signaléticien, technicien en signalétique et décor

# Orientation



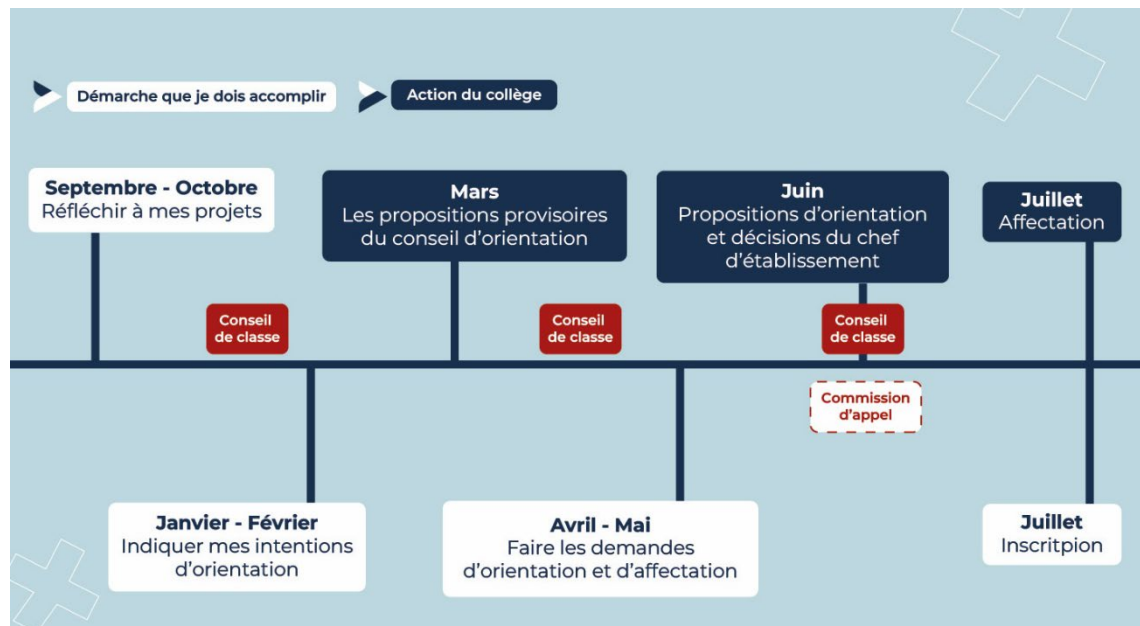
# Glossaire

- 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)

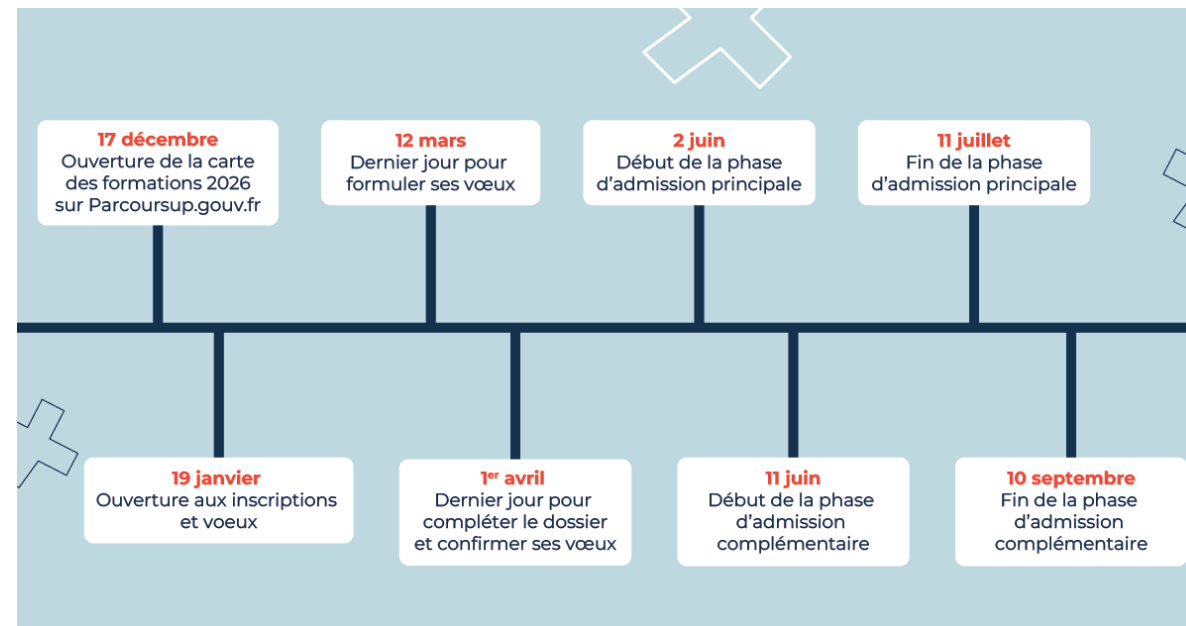
*(de 1 à 2 ans) : durée de la formation pour obtenir le diplôme*

# Calendriers

## Après la 3<sup>e</sup>



## Après le Bac - Parcoursup



Calendrier 2025-2026, à titre informatif

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
<b>CUISINE HÔTELLERIE RESTAURATION</b>							
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	•	•	•				•
CAP Cuisine	•	•	•				•
CS 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		•	•				•
Bac Pro Cuisine (Terminale)							•
Bac Pro Commercialisation et services en restauration (Terminale)							•
BTS Management en hôtellerie-restauration							•

# Cuisine

Niveau 5

**BTS**  
Management en hôtellerie  
restauration

Niveau 4

**BP**  
Arts de la cuisine

**Bac Pro**  
Cuisine  
(Terminale uniquement)

Niveau 3

**CS**  
Desserts de restaurant

**TFP**  
Commis de cuisine

**CAP**  
Cuisine

**CQP**  
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

