

Les parcours de formation

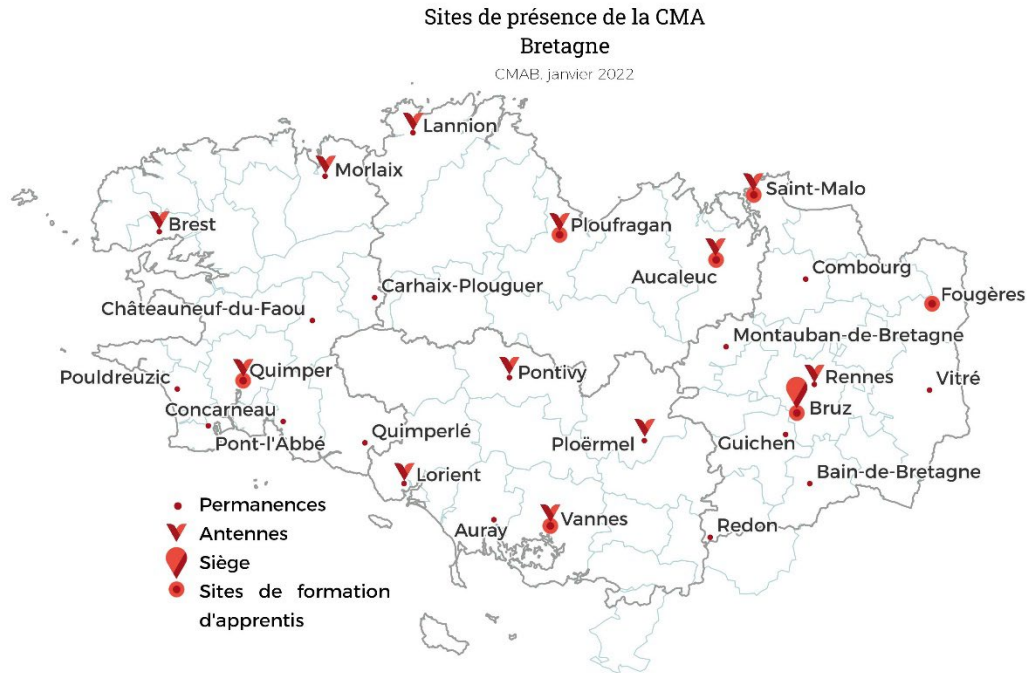
CFA de la CMA Bretagne

2022-2023



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

Le CFA de la CMA Bretagne : 1^{er} centre de formation du Grand Ouest



Avec ses 7500 apprentis, ses 600 agents, son budget de 50 M€, 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, 107 diplômes et de 129 formations (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 ou CMA France, l'ANFA et CERTIDEV :
 - 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 à la licence

Une offre de formation riche et variée



Alimentaire

Boulangier, pâtissier, chocolatier, glacier-confiseur, boucher, charcutier-traiteur, poissonnier écailleur



Mobilité, maintenance des matériels

Carrossier, peintre, mécanicien automobiles, cycles, motocycles, transport routier, opérateur spécialiste maintenance pneumatique, technicien maintenance véhicule, maintenance systèmes embarqués, technicien maintenance matériels espaces verts



Bien-être

Coiffeur, esthéticien, styliste ongulaire



Management, vente et commerce

Assistant de direction, chargé d'affaires, crémier fromager, équipier polyvalent, manager conseil, vendeur magasinier, vendeur spécialisé/conseil



Cuisine, hôtellerie et restauration

Barman, cuisinier, crêpier, commis de cuisine, serveur, sommelier, organisateur de réception



Bâtiment et bois

Charpentier bois, électricien, maçon, menuisier, peintre, plâtrier, solier-moquettiste, technicien mètreur du bâtiment

RECHERCHER UNE FORMATION

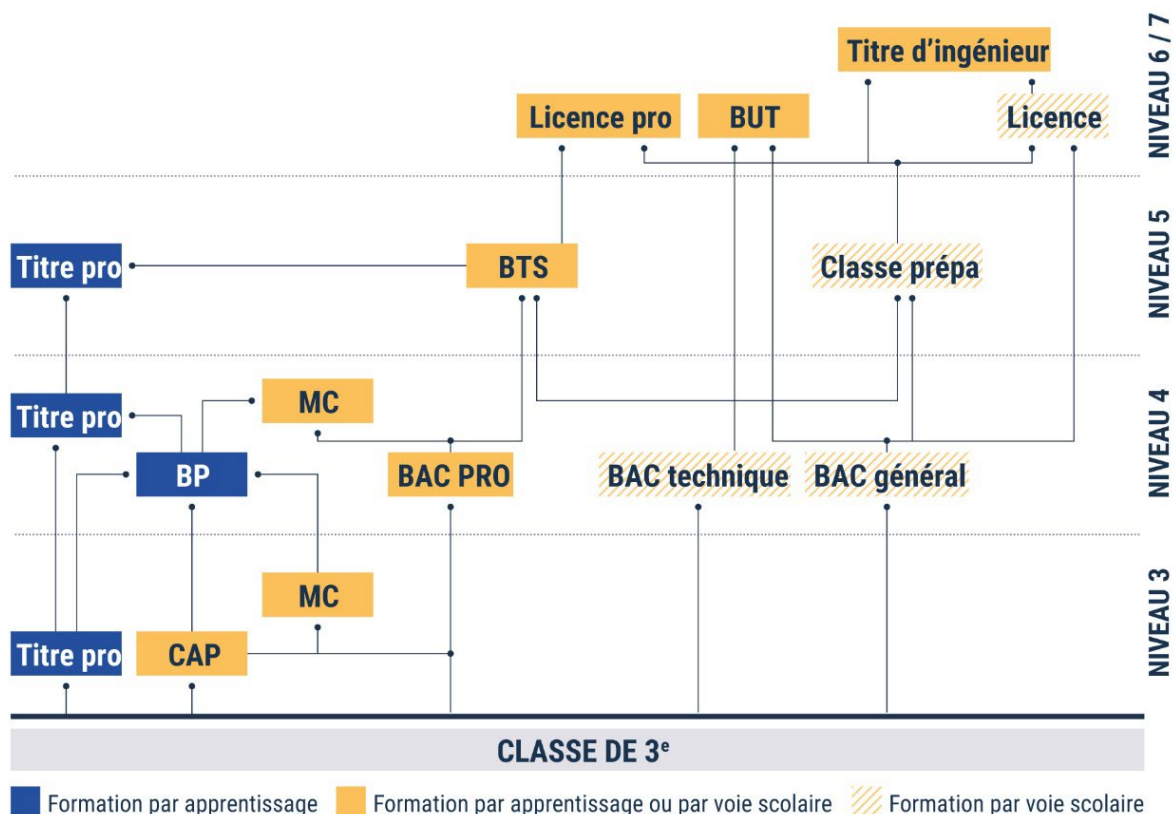
Par métier

Par diplôme

Par spécialité

Par type
d'établissement

 RECHERCHER



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

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

parcoursup 2023
 Entrez dans l'enseignement supérieur

18 JANVIER
Ouverture aux inscriptions et vœux

6 AVRIL
Clôture des dossiers et confirmation des vœux

MI-JUIN
Début de la phase d'admission complémentaire

20 DÉCEMBRE
Ouverture du site d'info parcoursup

8 MARS
Date limite pour entrer ses vœux dans Parcoursup

1ER JUIN
Début de la phase d'admission principale

Glossaire

- CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (de 1 à 2 ans)
- CTM: Certification Technique des métiers (2 ans)
- MC : Mention Complémentaire (1 an)
- BP : Brevet Professionnel (2 ans)
- TFP: Titre à Finalité Professionnelle (1 à 2 ans)
- TP: Titre professionnel (1 à 2 ans)
- Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (2 à 3 ans)
- MAN: Mise à niveau (1 an)
- BTS : Brevet Technique Supérieur (2 ans)
- CQP : Certificat de Qualification Professionnelle (2 ans)
- BTM : Brevet Technique des Métiers (de 2 à 3 ans)
- BTMS: Brevet Technique des Métiers Supérieur (2 ans)
- BM : Brevet de Maîtrise (de 1 à 2 ans)

Parcours métiers

Filière Alimentaire

Les formations en alimentaire

NOM DIPLÔME	22		29	56	35		
	Ploufragan	Dinan-Aurillac	Quimper	Vannes	Bruz/Rennes	Fougères	Saint-Malo
ALIMENTAIRE							
Farine							
CAP Boulanger	•	•	•	•	•	•	•
CAP Chocolatier	•			•	•		
CAP Glacier fabricant (nouvelle formation septembre 2022)					•		
CAP Pâtissier	•	•	•	•	•	•	•
MC Boulangerie spécialisée	•		•	•	•	•	
MC Pâtisserie boulangère			•	•			
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie	•		•	•	•		•
BP Boulanger	•		•	•	•		•
BTM Chocolatier	•						
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	•		•	•	•		
Bac Pro Boulanger Pâtissier		•					
BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	•						
Viande & poisson							
CAP Boucher	•			•	•		
CAP Charcutier-Traiteur	•		•	•	•		
CAP Poissonnier-écailler			•				
MC Traiteur	•		•	•	•		
BP Boucher	•			•	•		
BP Charcutier traiteur				•	•		

Boulangers

Niveau 4

Bac Pro
Boulangers Pâtisseries

BP
Boulangers

Niveau 3

MC
Boulangerie spécialisée

MC
Pâtisserie boulangère

CAP
Boulangers

PÂTISSERIE

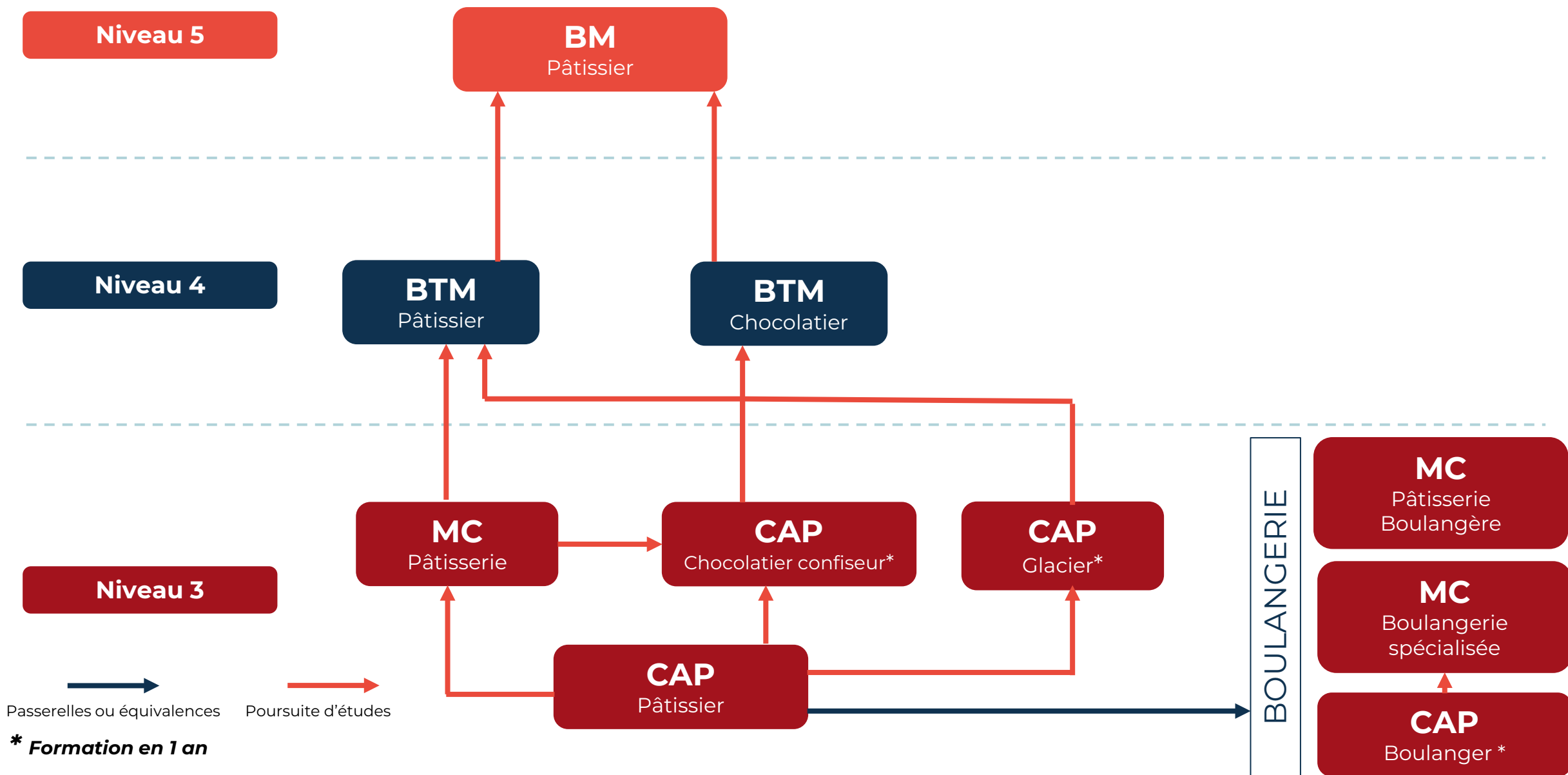
MC
Pâtisserie

CAP
Pâtisserie *

 Passerelles ou équivalences
 Poursuite d'études

* **Formation en 1 an**

Pâtissier



Boucher

Niveau 4

BP
Boucher

Niveau 3

CAP
Boucher

CHARCUTIER -
TRAITEUR

MC
Employé traiteur

CAP
Charcutier Traiteur*

→
Passerelles ou équivalences

→
Poursuite d'études

*** Formation en 1 an**

Charcutier – Traiteur

Niveau 4

BP

Charcutier Traiteur

Niveau 3

MC

Employé Traiteur

CAP

Charcutier Traiteur

CUISINE

CAP

Cuisine *

BOUCHERIE

CAP

Boucher *

Passerelles ou équivalences

Poursuite d'études

* **Formation en 1 an**