FACULTÉ DES métiers
des formations
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

DOSSIER DE PRESSE
5 novembre 2025
Inauguration du restaurant
d'application du campus de Rennes



L'ALTERNATIVE FAIT PEAU NEUVE

Un restaurant d'application repensé pour la formation

Au cœur du campus de Ker Lann, la Faculté des métiers de la CCI Ille-et-Vilaine **inaugure son nouveau restaurant d'application "L'Alternative"**. Un lieu dédié à la formation, à la créativité et à l'échange qui met en lumière le dynamisme et la qualité de la filière Tourisme-Hôtellerie-Restauration.

Ce nouvel espace, à la fois moderne et repensé par Atelier Loyer Architecte, s'intègre pleinement dans le dispositif de formation de la Faculté des métiers. Il offre aux apprenants un cadre concret pour mettre en pratique leurs savoir-faire et vient ainsi enrichir une offre pédagogique reconnue à l'échelle régionale. La Faculté des métiers confirme ainsi son rôle d'acteur majeur de la formation aux métiers de la gastronomie et du service. Ce projet a été financé avec le soutien de la CPNE HCR et d'AKTO.

« Former les futurs talents de la restauration, c'est leur permettre d'apprendre dans des conditions réelles, au contact du public, dans un cadre professionnel exigeant et valorisant. »
Virginie SIMON — Directrice de la Faculté des métiers de Rennes

© Atelier Loyer Architecte









Une filière phare à la Faculté des métiers

766 apprenants | **2 campus** | **14 formations**

La filière Tourisme – Hôtellerie – Restauration rassemble 766 apprenants sur un total de 2 400, faisant d'elle la deuxième filière la plus importante de la Faculté des métiers.

Elle est représentée sur deux campus, à Bruz et Saint-Malo, territoire emblématique de la gastronomie et du tourisme breton.

Des formations du CAP au BTS

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP Production et service en restaurations
- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et service en restauration
- BP Arts de la cuisine
- Certificats de spécialisation : Sommelier Caviste / Métiers du Bar / Cuisinier en dessert de restaurant
- Titres à finalité professionnelle : Commis de Cuisine / Barman / Serveur en restauration
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme





“L’Alternative” : un nouvel outil de formation au service de la pédagogie

Le projet de transformation du restaurant d’application “L’Alternative” s’inscrit dans une réflexion globale sur l’évolution des outils pédagogiques de la Faculté des métiers avec le soutien de la CPNE HCR et d’AKTO.

L’objectif : offrir aux apprentis de la filière Hôtellerie-Restauration un cadre d’apprentissage moderne, inspirant et au plus près des conditions professionnelles.

Installé depuis de nombreuses années à l’étage du bâtiment, **le restaurant d’application a été entièrement repensé et déplacé au rez-de-chaussée**. Ce nouvel emplacement permet désormais une ouverture directe sur le public extérieur, facilitant l’accès et renforçant le lien entre la formation et la vie locale.

Le projet a également permis d’**agrandir significativement les espaces** grâce à la réaffectation de l’ancienne salle d’œnologie attenante. Ce gain de surface a donné naissance à un lieu de formation à taille réelle, pensé pour accueillir les apprentis dans des conditions d’exploitation proches de celles d’un établissement haut de gamme.

Autre nouveauté majeure : la **création d’une salle de sommellerie**, conçue comme un espace d’expérimentation dédié à l’art du vin et du service. Véritable atout pédagogique, elle permet aux étudiants de se former dans un cadre immersif, propice à la transmission du savoir-faire et à la découverte sensorielle.

L’ensemble du lieu a bénéficié d’une **décoration entièrement repensée** : lignes contemporaines, mobilier épuré, palette de couleurs douces et **traitement acoustique renforcé** pour garantir confort et convivialité. Chaque détail a été pensé pour offrir une **expérience client optimale**, tout en répondant aux exigences techniques d’un environnement de formation.

Enfin, le projet s’est accompagné d’une **reconfiguration du restaurant du personnel** “Le Bistrot des Vignes”, désormais installé à l’étage. Cette redistribution des espaces marque une étape importante dans la modernisation du campus et illustre la volonté de la Faculté des métiers d’adapter en permanence ses équipements aux besoins de ses filières.

« Avec ce nouvel espace, nous offrons à nos apprentis un outil d’apprentissage de haute qualité, à la hauteur des standards du secteur. »

Virginie SIMON — Directrice de la Faculté des métiers de Rennes

Les restaurants éphémères - L'apprentissage grandeur nature

Tout au long de l'année, les étudiants en BTS Management en Hôtellerie-Restauration assurent des restaurants éphémères au sein de "L'Alternative". Encadrés par leurs formateurs, ils conçoivent le menu, assurent la cuisine, le service et la gestion du restaurant : un apprentissage en conditions réelles, au plus près des exigences du métier.

Deux dîners dégustation, les 11 décembre et 17 février, proposeront une expérience gastronomique complète autour de menus créatifs imaginés et servis par les apprenants. Ces soirées d'exception leur permettent de se confronter à un service haut de gamme.

Le 28 avril, un défilé "Femmes Fleurs" réunira les apprentis fleuristes et les apprenants en restauration pour un moment artistique et collaboratif mêlant art floral et gastronomie.

Agenda des restaurants éphémères 2025–2026



Les réservations sont ouvertes au public dans la limite des places disponibles.
Rendez-vous sur : *https://www.fac-metiers.fr/accueil/restaurant-dapplication.*



Informations pratiques

Restaurant d'application "L'Alternative"
Faculté des métiers – Campus de Rennes
6 rue des Frères Montgolfier – 35170 Bruz
02 99 05 45 45 - www.fac-metiers.fr
Ouvert au public sur réservation, dans la limite des places disponibles.

Contact presse

Mathilde Clavier – Responsable communication
mathilde.clavier@ille-et-vilaine.cci.fr
06 70 75 57 29
Faculté des métiers – CCI Ille-et-Vilaine