

# Filière métier

## Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

### Et si vous deveniez

- Cuisinier.e / spécialisé.e en desserts de restaurant / spécialisé.e traiteur
- Chef de partie pâtisserie / cuisine
- Chef de rang (restaurant)
- Serveur
- Barman
- Sommelier.e
- Réceptionniste et Adjoint.e de direction
- Etc ...

### La filière

Depuis plus de trente ans, la CCI participe à la formation des futurs professionnels de l'hôtellerie restauration en offrant une gamme complète de formations avec des spécialisations en desserts de restaurant, sommellerie, bar cocktail et traiteur. Au delà de ces formations initiales, ce sont également, des programmes courts de formation continue pour les entreprises et leurs salariés ainsi que des dispositifs de formation pour des adultes en reconversion.

### Nos atouts

- Nous croyons en l'apprentissage et nous le soutenons. Nous pensons que savoir penser ne va pas sans savoir-faire
- Avec 16 filières métiers, CCI Formation offre un large éventail de formations
- Nous sommes un CFA départemental résolument ancré dans le développement économique et social des territoires du Maine-et-Loire
- Chaque jour, nous œuvrons pour la réussite individuelle de chaque apprenant qui forge l'ambition collective de nos équipes
- Pour construire un modèle de développement durable, nous déployons une démarche d'éducation au vivre ensemble visant à favoriser l'intégration sociale et professionnelle de tous les publics



### Les formations

- CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant
- CAP Cuisine
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention complémentaire Employé barman
- Mention complémentaire Employé traiteur
- Mention complémentaire sommellerie
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- Bac Pro Commercialisation et service en restauration
- Bac Pro Cuisine
- Titre Pro Assistant manager tourisme hôtellerie restauration – Negoventis
- Mention complémentaire Accueil réception
- Licence Cuisine et gastronomie
- Licence Food and beverage



### Zoom sur

#### Nos points forts

- Des projets et des sorties pédagogiques, linguistiques et culturels en France et en Europe
- Des formateurs expérimentés et des équipements pédagogiques à la pointe de la technologie
- Un encadrement et une préparation aux concours professionnels
- Des participations à des manifestations en conditions réelles
- Un réseau CCI Formation de 250 entreprises
- 2 Restaurants pédagogiques (Atelier de Pierre à Angers et Atelier d'Eugénie à Saumur), des cuisines et salles pédagogiques (réception, bar, sommellerie).



### Lieux de formation

#### Centre Pierre Cointreau

132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

#### Espace Formation du Saumurois

Square Balzac 49412 Saumur cedex

#### Eurespace

Rue Eugène Brémond CS

22116 49321 CHOLET CEDEX

Labellisé



RSE Positive  
labellucie.com



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE  
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCIFormation Angers - Cholet - Saumur

contact@cciformation49.fr

[www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr)

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



## Et après ?

### Les secteurs qui recrutent

- Hôtel et hôtel-restaurant
- Restaurants Gastronomiques et traditionnels
- Restauration collective
- Restauration à thème
- Traiteur
- Organisation de réception
- Bar/Brasserie
- Sites de visites

## Témoignages



### Parole de maître d'apprentissage

C'est avec grand plaisir que j'accompagne les apprentis du CFA. L'apprentissage est une voie d'excellence pour apprendre un métier et c'est un devoir pour nous, professionnels, de nous impliquer dans la formation de nos futurs collaborateurs. Transmettre notre passion et nos savoir-faire est indispensable pour pérenniser notre métier.

**Mickael Pihours Chef du restaurant Le Gambetta (1 étoile) - Saumur**



### Parole d'apprenti

C'est un centre qui est très bien car les professeurs sont très attentifs à ce que l'on fait, et même si eux-mêmes ont déjà réussi leur vie ils nous aident et nous poussent dans nos retranchements de façon que nous aussi, on les réussisse. Qu'est-ce que je dirais à un jeune tenté par l'apprentissage ? Qu'il fonce et qu'il n'hésite pas. A partir du moment où il est passionné par le métier qu'il veut faire, il a les portes ouvertes, qu'il fonce !

**Maëva Pourtaud CAP Cuisine**

## Indicateurs clés

**90%**

de réussite aux examens

**49%**

de poursuite d'études

**21%**

d'interruption en cours de formation

**62%**

d'insertion professionnelle

**89%**

des apprentis recommandent le CFA

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.ccifformation49.fr](http://www.ccifformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



**CCIFormation Angers - Cholet - Saumur**

✉ [contact@ccifformation49.fr](mailto:contact@ccifformation49.fr)

🌐 [www.ccifformation49.fr](http://www.ccifformation49.fr)

☎ **02 41 20 49 00**

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

