

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 Brémont CS
22116 49321 CHOLET CEDEX

Labellisé



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTION FORMATIVE
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 (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

📞 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



UNIVERSITÉ
D'ANGERS



TOURISME ET CULTURE

Angers Loire

et partenaires

et