



# Filière métier



## Restauration – Hôtellerie

### Et si vous deveniez

- Adjoint de direction/Manager Food and Beverage/Chef de service
- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Chef de partie
- Cuisinier(ère) / spécialisé(e) en desserts de restaurant / spécialisé(e) traiteur
- Serveur(se)
- Barman / Barmaid
- Agent de restauration

### La filière

Au restaurant pédagogique, les apprentis cuisiniers et serveurs sont mis en conditions réelles pour mettre en pratique les connaissances acquises tout au long de leur apprentissage. Sous l'œil de formateurs, ils assurent l'intégralité de la prestation culinaire et du service. En y déjeunant, vous participez à la formation de nos futurs professionnels de la restauration.

### Nos atouts

- Nous croyons en l'apprentissage et nous le soutenons. Nous pensons que savoir penser ne va pas sans savoir-faire
- Avec 4 filières métiers, le CFA CCI Le Mans Sarthe offre un large éventail de formations en apprentissage
- Nous sommes un CFA départemental résolument ancré dans le développement économique et social du territoire sarthois
- 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 services en hôtel-café-restaurant
- CAP Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Pro Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- Titre professionnel Assistant manager Loisirs Hébergement Restauration
- Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration
- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
- Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur
- Certificat de spécialisation Métiers du Bar
- Certificat de spécialisation Sommellerie



### Zoom sur

- 25 formateurs d'enseignements généraux et professionnels formateurs issus du monde de l'entreprise
- Un restaurant pédagogique (cuisine, laboratoire froid, laboratoire pâtisserie, espace bar)
- Un encadrement et une préparation aux concours professionnels (Concours MAF, Championnat de France du Dessert, Coupe Georges Baptiste...)



### Lieux de formation

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



## Et après ?

### Les secteurs qui recrutent

- Hôtel et hôtel restaurant
- Restaurants gastronomiques et traditionnels
- Restauration collective
- Restauration à thème

## Témoignages

### Indicateurs clés

91%

de réussite aux examens en  
2024-2025

11%

d'interruption en cours de  
formation en 2024-2025

41%

de poursuite après rupture  
2023 - 2024

## Partenaires

