



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

greta

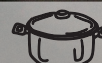
GRETA-CFA
BRETAGNE OCCIDENTALE



Métiers de la restauration

Se former dans le Finistère

Conseiller | Accompagner | Former



QUALIF Emploi | 



La formation professionnelle, un levier pour l'emploi

Construisons ensemble votre formation

La restauration, un secteur créateur d'emploi qui se réinvente !

Fortement marquée par le tourisme, la restauration, activité importante, recherche en Bretagne près de 4 000 cuisiniers*.

Une amélioration concrète des conditions de travail est en marche pour attirer la main-d'œuvre : salaires revalorisés, adaptation des horaires et amélioration des conditions de travail...

Passionné de cuisine ou en quête de reconversion ? Formez-vous rapidement au métier de cuisinier. En moins de 8 mois, bénéficiez d'une formation financée par la Région Bretagne pour acquérir les compétences clés et vous épanouir dans une carrière gourmande.

Du savoir-faire ancestral, la crêpe bretonne a le vent en poupe et fait voyager. La galette est un vrai visa et son savoir-faire s'exporte à travers le monde. Crêpe froment ou galette de sarrasin, de la plus classique aux plus exotiques, elle se décline de mille façons et s'adaptent aux tendances culinaires.

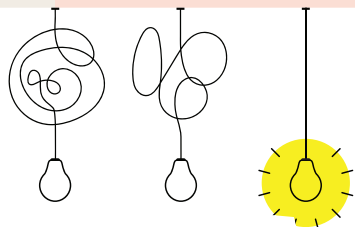
Prêt-e à devenir maître des saveurs bretonnes ? Lancez-vous aujourd'hui et savourez votre avenir professionnel !

Les actions de la région Bretagne en faveur de l'emploi



La Région Bretagne met en place différents dispositifs dédiés à l'accès à l'emploi.

La **gamme QUALIF Emploi** s'adresse aux demandeurs d'emploi et leur permet de se former à des métiers qui recrutent. Ils bénéficient d'une prise en charge à 100% de la formation. Ces actions conventionnées répondent aux besoins des entreprises.



D'AUTRES SOLUTIONS EXISTENT POUR SE FORMER...

CPF - COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le compte personnel de formation permet d'acquérir des droits à la formation tout au long de sa vie professionnelle. Ils sont mobilisables à l'initiative du salarié.

CONTRAT D'APPRENTISSAGE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Des aides financières gouvernementales sont mises en place.

PROMOTION PAR L'ALTERNANCE (PRO-A)

Pour faire face aux mutations de l'entreprise en développant les compétences des salariés. Prise en charge de la formation par l'OPCO.

*sources des données d'emploi : statistiques.pole-emploi.org (site internet pour les offres d'emploi | enquête sur les besoins en main d'oeuvre 2023 (BMO) pour les projets de recrutement)



Des formations certifiantes

Nous proposons des formations "métier" qui mènent à des diplômes adaptés aux besoins locaux des entreprises.

D'une durée de 9 mois maximum, ces formations préparent à l'exercice d'un métier porteur.

Les + du réseau

- . des enseignants et des formateurs, issus du monde professionnel expérimentés,
- . des plateaux techniques équipés pour reproduire des conditions professionnelles optimales,
- . des liens étroits avec les entreprises du secteur,
- . un organisme labellisé qualité EDUFORM et certifié QUALIOPI.

NOS CERTIFICATIONS



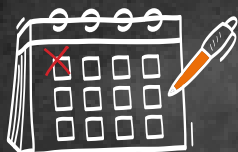
De septembre 2023
à mai 2024



Cuisine (CAP)



Carhaix - Quimper



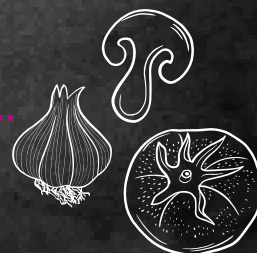
D'octobre 2023
à avril 2024



Crêpier (Titre à Finalité Professionnelle)



Pont L'Abbé




**Réussite
aux examens 2023**
de 80 à 100 %
(selon la certification)


Taux d'insertion
70 à 82 %
(selon la certification à 6 mois)



Retrouvez
les fiches formations
sur notre site
greta-bretagne



Dans nos agences, nos conseillers en formation proposent leur expertise pour construire des parcours sur mesure en matière de contenus et de durée, en formation continue ou apprentissage.

Le GRETA-CFA de Bretagne Occidentale s'appuie sur les compétences des lycées professionnels pour former aux métiers de la restauration.

Le label EDUFORM et la certification QUALIOPi garantissent une qualité de prestations de formation.

Lieux de formation

Lycée Paul Sérusier

Avenue de Waldkappel
CARHAIX-PLOUGUER

Lycée Chaptal

35, Chem. des Justices
QUIMPER

Lycée Laënnec

61, rue du Lycée
PONT-L'ABBÉ

Vos contacts

Site de Carhaix

Samuel GAFFOGLIO, conseiller en formation

06 08 50 12 21

samuel.gaffoglio@ac-rennes.fr

Lycée Paul Sérusier

Avenue de Waldkappel
29 270 CARHAIX-PLOUGUER
02 98 93 75 77
greta.agcarhaix@ac-rennes.fr

Site de Quimper

Séverine PASCOU,
conseillère en formation

06 78 62 13 59

severine.pascou@ac-rennes.fr

Lycée Yves Thépot

5 rue Ile de Bréhat - CS 31002
29 196 QUIMPER Cedex
02 98 90 15 18

greta.agquimper@ac-rennes.fr

