

33 FORMATIONS AU CFAIE

BOULANGERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

- CAP BOULANGER
- BP BOULANGER
- CS* BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
- CS* TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE
- CAP PÂTISSIER
- CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE
- CS* PÂTISSERIE DE BOUTIQUE
- BTM PÂTISSERIE CONFISEUR CHOCOLATIER TRAITEUR

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

- CAP BOUCHER
- CS* VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE
- BP BOUCHER
- CAP CHARCUTIER TRAITEUR
- CS* EMPLOYÉ TRAITEUR

CUISINE RESTAURATION

- CAP PPRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS
- CAP CUISINE
- BP ARTS DE LA CUISINE
- BAC PRO CUISINE
- CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT
- BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

FLEURISTERIE

- CAP FLEURISTE
- BP FLEURISTE

VENTE

- CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE
- CS* VENDEUR-CONSEIL EN ALIMENTATION
- BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE
- BTS TOURISME

COIFFURE

- CAP MÉTIERS DE LA COIFFURE
- BP COIFFURE
- CS* COIFFURE COUPE / COULEUR

MÉCANIQUE AUTOMOBILE

- CAP MAINTENANCE DES VÉHICULES AUTOMOBILES
- BAC PRO MAINTENANCE DES VÉHICULES AUTOMOBILES
- TITRE À FINALITÉ PRO TECHNICIEN EXPERT APRÈS-VENTE AUTOMOBILE
- TITRE À FINALITÉ PRO RÉCEPTIONNAIRE APRÈS-VENTE
- TITRE PRO CONTRÔLEUR TECHNIQUE

- CAP : 1 ou 2 ans
- *CS : 1 an (anciennement Mention Complémentaire)
- BP : 2 ans
- Bac Pro : 2 ou 3 ans
- Titre à finalité pro : de 12 à 21 mois
- Titre Pro : 1 an
- BTS : 2 ans