



# NOS FILIÈRES

CAP Certificat d'aptitude professionnelle  
BAC PRO Baccalauréat professionnel  
BP Brevet professionnel  
BTS Brevet de technicien supérieur  
CQP Certificat de qualification professionnelle  
CS Certificat de spécialisation  
TFP Titre à finalité professionnelle  
TP Titre professionnel

Niveau 6  
BAC +3

TP Responsable d'Établissement Touristique

Niveau 5  
BAC +2

TP  
Responsable d'Unité  
de Restauration Collective

BTS  
Management Hôtellerie-  
Restauration - Opt. B

CQP  
Manager d'Exploitation des Restaurants  
et des Hébergements

Niveau 4  
BAC

BP  
Arts de la Cuisine

TFP  
Cuisinier

BAC PRO  
Cuisine

BP  
Boulangier

Niveau 3  
CAP

CS  
Fabrication traiteur

CS  
Desserts  
de Restaurant

CS  
Pâtisserie  
de boutique

CS  
Boulangerie  
spécialisée

CS  
Techniques du tour  
en boulangerie et en pâtisserie

CAP  
Poissonnier-Écailler

CAP  
Production et service  
en restaurations

CAP  
Cuisine

CQP  
Crêpier

CQP  
Pizzaiolo

TFP  
Commis de cuisine

TP  
Employé polyvalent  
en restauration

CAP  
Glacier Fabricant

CAP  
Chocolaterie-  
Confiserie

CAP  
Pâtissier

CAP  
Boulangier

GASTRONOMIE ET ARTS DE LA CUISINE



# NOS FILIÈRES

CAP Certificat d'aptitude professionnelle  
BAC PRO Baccalauréat professionnel  
BP Brevet professionnel  
BTS Brevet de technicien supérieur  
CQP Certificat de qualification professionnelle  
CS Certificat de spécialisation  
TFP Titre à finalité professionnelle  
TP Titre professionnel

