



FORMATIONS 2026

TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION



CCI FORMATION
ILLE-ET-VILAINE • MORBIHAN

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DE VOS COMPÉTENCES



Toute l'offre de formation
cci-formation-bretagne.fr



Les nouvelles en direct
@ CCI Formation Ille
& Vilaine - Morbihan

CCI Ille & Vilaine - Morbihan

1^{er} accélérateur de vos compétences

Dans un secteur en constante évolution - attentes clients, nouvelles pratiques de consommation, innovations technologiques - la formation continue est plus que jamais un levier stratégique pour renforcer les compétences, accompagner les transformations et garantir une expérience client irréprochable.

Depuis près de 30 ans, CCI Formation Ille-et-Vilaine - Morbihan accompagne les professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans leurs parcours de montée en compétences. Avec des formateurs experts, issus du terrain et sensibles à vos réalités du quotidien, nous proposons des solutions conçues pour répondre aux défis d'aujourd'hui : attractivité et fidélisation des équipes, excellence du service, adaptation aux nouvelles normes, digitalisation des pratiques, pilotage de l'activité, développement durable et responsabilité sociétale.

Proximité, expertise, impact

Notre force ? Une offre riche, opérationnelle et évolutive, créée en lien direct avec vos besoins et pensée pour optimiser la performance, la qualité d'accueil et la satisfaction clients. Nous accompagnons les établissements comme les professionnels indépendants, en alliant exigence pédagogique, réactivité et recherche de résultats tangibles.

Implantés en Ille-et-Vilaine et Morbihan, nous mettons notre proximité et notre connaissance fine du territoire au service de votre développement.

Faisons de la formation un moteur de professionnalisation, d'excellence et de transformation durable au cœur des métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.



Laurence SOURISSEAU

*Responsable de CCI Formation
Ille-et-Vilaine - Morbihan*

LA DÉMARCHE QUALITÉ

Nos engagements qualité vous garantissent des prestations adaptées à votre demande et à votre stratégie RH.
Nos engagements qualité sont les suivants :

1

Garantir une expertise sur
un large éventail de formations

2

Adapter, toujours, nos modalités
à vos besoins et vos attentes

3

Assurer une proximité dans la relation
et l'accompagnement

4

Mesurer les bénéfices de la formation
pour en améliorer la performance



8 000
stagiaires

1 500
entreprises clients au global
de CCI Formation en 2025

Qualiopi 
processus certifié
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

La certification qualité a été délivrée au titre
de réalisation de prestations d'actions de formation.

SOMMAIRE

et accès direct aux formations

Cliquez sur les titres de catégories
pour atteindre les pages concernées



Salle
p. 5

Bar
p. 5

Cuisine
p. 5

Viennoiserie / Pâtisserie
p. 6

Hygiène et sécurité
p. 7

Service des étages
p. 9

Gestion
p. 9

Développement durable
p. 9

Relation client
p. 10

Management / RH
p. 10

- Développement commercial p. 12
- Pour que les langues ne vous soient plus étrangères p. 13
- Découvrez aussi notre offre globale de formation p. 14



Salle

Jours

Dates

Lieux

→ Techniques de base - Préparation et service

2

26-27 mai,
21-22 sept.

Rennes

→ Accords mets et vins

2

9-10 avril,
6-7 juillet

Rennes

→ Les ventes additionnelles au restaurant

2

Sur-mesure,
nous contacter

Rennes, St-Malo,
Vannes



Bar

→ Maîtriser les essentiels du bar : réaliser des cocktails classiques contemporains

1

8 avril

Rennes

→ Les cocktails création : appliquer les techniques modernes dans la réalisation de vos cocktails

1

Sur-mesure,
nous contacter

Rennes, St-Malo,
Vannes



Cuisine

→ Techniques professionnelles - Bases

2

18-19 mai,
8-9 juillet

Rennes

→ Techniques professionnelles - Perfectionnement

1

20 mai,
10 juillet

Rennes

→ Les cuisines du monde

3

26-27-28 mai,
30 nov.
et 1-2 déc.

Rennes

→ Snacking	3	29-30 juin et 1 ^{er} juillet, 16-17-18 nov.	Rennes
→ Les techniques de créativité culinaire	3	8-9-10 juin, 5-6-7 oct.	Rennes
→ Techniques de cuisson sous vide et basse température	3	16-17-18 mars, 21-22-23 sept.	Rennes
→ Réalisations spécifiques à l'activité traiteur	3	22-23-24 juin, 2-3-4 nov.	Rennes
→ Cuisine alternative : Céréales et légumineuses	2	Sur-mesure, nous contacter	Rennes
→ Nutrition diététique découverte - Cuisine santé	2	2-3 avril, 2-3 juillet	Rennes
→ La cuisine des poissons et des crustacés	2	Sur-mesure, nous contacter	Rennes, Saint-Malo
→ Techniques pizza et crêpe	3	1-2-3 juin	Rennes



Viennoiserie Pâtisserie

	Jours	Dates	Lieux
→ Pains et viennoiseries	3	25-26-27 mars 6-7-8 juillet	Rennes
→ Pâtisserie - Les desserts de restaurant	3	15-16-17 juin 28-19-30 septembre	Rennes
→ Les desserts au chocolat	2	Sur-mesure, nous contacter	Rennes, Saint-Malo



Hygiène et sécurité

	Jours	Dates	Lieux
→ Hygiène alimentaire : Établissements de restauration commerciale	2	9-10/02, 16-17/03, 27-28/04, 8-9/06, 14-15/09, 12-13/10, 16-17/11, 21-22/12	Rennes
	2	19-20/01, 23-24/03, 18-19/05, 19-20/10, 16-17/11, 14-15/12	Saint-Malo
	2	2-3/02, 16-17/03, 1-2/06, 12-13/10, 23-24/11	Vannes
→ Mise à jour Hygiène alimentaire : Établissements de restauration commerciale	1	10/02, 17/03, 28/04, 09/06, 15/09, 13/10, 17/11, 22/12	Rennes
	1	20/01, 24/03, 19/05, 20/10, 17/11, 15/12	Saint-Malo
	1	03/02, 17/03, 02/06, 13/10, 24/11	Vannes
→ Hygiène alimentaire avec la réalité virtuelle - maîtriser les risques en cuisine	0,5	Sur-mesure, nous contacter	Saint-Malo
→ Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire dans un établissement de restauration	2 +7h*	22-23/06 + 30/06 en distanciel, 02-03/12 + 10/12 en distanciel	Rennes
	2 +7h*	Sur-mesure, nous contacter	Vannes
→ Règlementation allergènes	4 h	5 juin (matin), 6 novembre (matin)	en distanciel
→ Gestes et postures adaptés au personnel de restauration	1	30 juin, 3 novembre	Rennes, Saint-Malo
→ Gestes et postures adaptés au personnel hôtelier	1	11 juin, 2 novembre	Rennes, Saint-Malo
→ Sauveteur Secouriste du Travail	2	9-10 mars, 4-5 juin, 21-22 sept., 2-3 nov., 10-11 déc.	Rennes
	2	2-3 avril, 8-9 juin, 2-3 nov., 7-8 déc.	Saint-Malo
	2	2-3 février, 23-24 mars, 29-30 juin, 21-22 sept., 5-6 nov., 3-4 déc.	Vannes
	2	Consulter notre site	Fougères, Lorient

* optionnelles

→ Maintien et actualisation des compétences Sauveteur Secouriste du Travail	1	2 mars, 2 juin, 17 sept., 6 nov. et 7 déc.	Rennes
	1	1 ^{er} avril, 16 juin, 5 octobre, 9 décembre	Saint-Malo
	1	4 février, 2 avril, 28 mai, 18 juin, 24 sept., 22 oct., 10 déc.	Vannes
→ Habilitation électrique pour non électricien (B0 H0V BS BE Manœuvre)	2	23-24 mars, 8-9 avril, 10-11 juin, 13-14 octobre, 16-17 nov., 9-10 déc.	Rennes
	2	8-9 avril, 17-18 juin, 14-15 octobre, 10-11 déc.	Saint-Malo
	2	16-17 mars, 8-9 juin, 5-6 octobre, 16-17 nov., 30 nov. et 1 ^{er} déc.	Fougères
	2	9-10 mars, 29-30 juin, 12-13 oct., 30 nov. et 1 ^{er} déc.	Vannes
	2	19-20 jan., 2-3 mars, 18-19 mai, 7-8 sept., 5-6 oct., 16-17 nov., 14-15 déc.	Lorient
→ Recyclage habilitation électrique pour non électricien (B0 H0V BS BE Manœuvre)	1,5	23 après-midi et 24 mars, 8 après midi et 9 avril, 10 après-midi et 11 juin, 13 après-midi et 14 oct., 16 après-midi et 17 nov., 9 après-midi et 10 déc.	Rennes
	1,5	8 après-midi et 9 avril, 17 après-midi et 18 juin, 14 après-midi et 15 oct., 10 après-midi et 11 déc.	Saint-Malo
	1,5	16 après-midi et 17 mars, 8 après-midi et 9 juin, 5 après-midi et 6 oct., 16 après-midi et 17 nov., 30 nov. après-midi et 1 ^{er} déc.	Fougères
	1,5	9 et 10 février, 7-8 avril, 9-10 novembre	Vannes
	1,5	16-17 mars, 27-28 avril, 26-27 mai, 22-23 juin, 21-22 septembre, 7-8 déc.	Lorient



Service des étages

→ Contrôle et auto contrôle d'une chambre

1

22 avril,
22 octobre

Bruz ou
Saint-Malo

→ Les techniques professionnelles des employés d'étage

2

19-20 mars
27-28 octobre

Bruz ou
Saint-Malo

→ Hygiène hôtelière et prévention des nuisibles

Sur-mesure,
nous contacter

Rennes, St-Malo,
Vannes



Gestion

→ Mettre en place des outils de gestion et améliorer sa rentabilité

2

6-7 octobre

Rennes

2

12-13 octobre

Vannes

→ Comprendre son compte de résultat: optimiser sa performance économique en hôtellerie restauration

1

Sur-mesure,
nous contacter

Rennes, St-Malo,
Vannes



Développement durable

→ Clé verte en hôtellerie/HPA (hôtellerie de plein air) et restaurant

1

9 février

Rennes

1

18 novembre

Saint-Malo

→ Démarche écoresponsable en hôtellerie et sensibilisation des équipes: un atout pour le classement hôtelier

1

Sur-mesure,
nous contacter

Rennes, St-Malo,
Vannes



Relation client

	Jours	Dates	Lieux
→ Accueil relations clients	1	2 février, 7 septembre	Rennes
→ Gestion des conflits et des incivilités	1	16 février, 5 octobre	Rennes
→ Savoir accueillir un client en situation de handicap	1	2 juin, 6 octobre	Rennes
→ Développez votre rentabilité avec le Yield management	2	Sur-mesure, nous contacter	Rennes, St-Malo, Vannes



Management RH

→ Manager au quotidien en HCR	2	20-27 avril	Rennes
	2	16-17 nov.	Saint-Malo
→ Encadrer une équipe multiculturelle	2	6-7 juillet, 5-6 novembre	Rennes
→ Recruter ses collaborateurs	1	3 avril, 28 septembre	Rennes
→ Fidéliser ses collaborateurs	1	22 mai, 16 octobre	Rennes
→ Intégrer et former les nouveaux embauches	1	4 mai, 1 ^{er} octobre	Rennes

→ Permis de former	2	23-24 février, 18-19 mai, 7-8 juillet, 31 août et 1 ^{er} sept., 5 et 12 octobre	Rennes
	2	16-17 mars, 11 et 18 mai, 29-30 juin, 14 et 21 septembre, 7 et 14 décembre	Saint-Malo
	2	2-3 mars, 4-5 mai, 28-29 sept., 7-8 déc.	Vannes
→ Mise à jour permis de former	1	13 avril, 26 mai, 24 août, 12 octobre	Rennes
	1	16 mars, 1 ^{er} juin, 7 sept., 3 novembre	Saint-Malo
	1	23 mars, 23 novembre	Vannes
→ Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson - Formation initiale	2,5	10-11 et 12* février, 24-25-26 mars, 2-3 et 4* mai, 29-30 sept. et 1 ^{er} oct., 1-2-3 décembre	Rennes
	2,5	10-11 et 12* février, 5-6-7 mai, 2-3 et 4* juin, 20-21-22 octobre	Saint-Malo
→ Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson - Chambres d'hôtes	1	5 mars, 30 mars, 4 juin*	Rennes
→ Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson - Renouvellement	1	9 février*, 23 mars, 1 ^{er} juin*, 1 ^{er} décembre*, 19 octobre	Rennes
			Saint-Malo

* en distanciel

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

En partenariat avec Tourisme Bretagne



Tourisme
BRETAGNE ^{BE}

NOUVEAU!

Dans un contexte touristique de plus en plus concurrentiel, CCI Formation et Tourisme Bretagne associent leurs expertises pour proposer des formations opérationnelles et directement applicables.

Ces ateliers accompagnent les professionnels du tourisme breton pour renforcer leur développement commercial, améliorer l'expérience client et **valoriser l'identité bretonne comme levier de différenciation.**

DES FORMATIONS CONCRÈTES POUR DÉVELOPPER VOTRE ACTIVITÉ TOURISTIQUE

→ **Construisez votre stratégie social media avec Instagram pour booster votre activité touristique** 17 mars

→ **Marché Allemagne : bien accueillir cette clientèle et optimiser sa commercialisation** 26 mars



→ **Structurez votre communication touristique pour gagner en visibilité et attirer plus de clients** 31 mars

→ **Renforcer votre visibilité en ligne et développer votre clientèle grâce à une commercialisation efficace** 2 avril

→ **Créer le déclic journaliste : ce que les médias attendent vraiment** 23 avril

→ **Marché Espagne : bien accueillir cette clientèle et optimiser sa commercialisation** 9 juin



→ **Maîtriser la satisfaction client tout au long du parcours** 11 juin

→ **L'IA pour le tourisme : fondamentaux, bonnes pratiques et applications concrètes** 6 octobre

→ **Marché Belgique & Pays-Bas : bien accueillir cette clientèle et optimiser sa commercialisation** 13 octobre



→ **Maîtriser la satisfaction client tout au long du parcours** 17 novembre



Pour que les langues ne vous soient plus étrangères

Le Centre d'Étude de Langues (renommé ELO les langues depuis 2026) est un réseau national de la CCI, **N°1 de la formation linguistique en France**.



N°1 de l'enseignement des langues en France

82
organismes CEL

150
lieux de formation

+ de 10
langues étrangères

En 2024, en Ile-et-Vilaine et dans le Morbihan

+800
stagiaires

50 formateurs
essentiellement natifs
issus du milieu professionnel

6 sites
de formation (Fougères, Lorient,
Rennes, Saint-Malo, Vannes, Vitré)

La formule pédagogique adaptée à votre besoin !

- Cours particuliers, animés en présentiel (en centre ou en entreprise) ou en visio
- Cours de groupe sur mesure pour une entreprise, en présentiel (en centre ou en entreprise) ou en visio
- Formations en mini-groupe au CEL ou en visio
- Immersions en Grande-Bretagne
- Testez votre niveau sur OSCAR (oscar-cel.com/o)



Testez votre niveau 
<https://oscar-cel.com/o>

DÉCOUVREZ AUSSI NOTRE OFFRE GLOBALE DE FORMATION



Au-delà de notre offre dédiée aux professionnels de tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, CCI Formation Ille-et-Vilaine - Morbihan met à votre disposition un catalogue complet de plus de 350 formations, couvrant plus de 15 domaines d'expertise.

Des compétences transversales pour vos équipes

Parce que les établissements du secteur partagent aussi des enjeux communs avec toutes les organisations, nous proposons des formations qui renforcent vos équipes sur des compétences clés.

PARMI LES THÉMATIQUES LES PLUS ADAPTÉES À VOS ÉTABLISSEMENTS

→ **Management & leadership**

Management d'équipes, pilotage de projets, accompagnement du changement

→ **Communication & relations professionnelles**

Gestion des conflits, prise de parole, communication interpersonnelle

→ **Ressources humaines & développement des compétences**

Recrutement, intégration, fidélisation, stratégie RH

→ **Formation de formateurs**

Transmettre son expertise, concevoir et animer des formations

→ **Efficacité professionnelle & outils numériques**

Organisation du temps, conduite de projet, bureautique et digital

→ **Langues étrangères : anglais, espagnol, allemand, italien, etc.**

→ **Commerce, marketing & relation client**

Des compétences transposables à la relation usagers et patients



Scannez pour en savoir plus ↑



Contactez-nous

Pour les formations en Ile-et-Vilaine

Marie GANDOURINE, Conseillère Formation
marie.gandourine@ille-et-vilaine.cci.fr
Tél. 02 99 19 15 28 | Port. 06 87 72 19 13

Pour les formations au Morbihan

Mireille LE BIHAN
mireille.lebihan@morbihan.cci.fr
Tél. 02 97 01 24 79

Pour les formations sur-mesure ou en partenariat avec Tourisme Bretagne

Maud JEGO, Conseillère Formation
maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr
Tél. 02 99 05 45 37 | Port. 06 72 87 80 70

Nous ne sommes jamais loin de vous !

6 centres de formation en Bretagne,
en proximité sur tout le territoire.



• Campus de Ker Lann - Bruz

Rue des Frères Montgolfier
BP 17201
35172 Bruz cedex

• Saint-Malo

66, avenue de Marville
35400 Saint-Malo

• Fougères

Parc d'activité de la
grande marche
4, rue Claude Bourgelat
35133 Javené

• Vitré

183, boulevard de Laval
35500 Vitré

• Lorient

21, quai des Indes
56100 Lorient

• Vannes

Zone de Laroiseau
6, rue Ella Maillart
56000 Vannes

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION
BILAN DE COMPETENCES
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



CCI FORMATION
ILLE-ET-VILAINE • MORBIHAN

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DE VOS COMPÉTENCES



Toute l'offre de formation
cci-formation-bretagne.fr



Les nouvelles en direct
@ CCI Formation Ille
& Vilaine - Morbihan