

Communiqué de presse

L'atelier des Chefs lance le premier CFA 100% digital

Paris, le 13 avril 2022 – Leader de la formation à distance depuis 2017 à travers sa plateforme digitale qui offre des cours entièrement personnalisés sur les métiers de la main et de l'humain, L'atelier des Chefs lance ce jour son Centre de Formation pour Apprentis 100% digital, une première sur le marché. A travers cette annonce, L'atelier des Chefs affirme son ambition de devenir un acteur de référence dans la formation aux métiers de l'artisanat.

Des formations souples et sur mesure

Fort du succès de ses formations digitales et de sa pédagogie unique, L'atelier des Chefs accélère son activité en ouvrant un Centre de Formation pour Apprentis, disponible depuis **le 11 avril**. L'occasion de renforcer sa volonté de former et de professionnaliser le plus grand nombre. **Innovation majeure, le CFA inauguré par L'atelier des Chefs est le premier Centre de Formation pour Apprentis à être entièrement en ligne.**

Afin de permettre à chaque apprenant de réussir son entrée sur le marché du travail, L'atelier des Chefs mise sur **des métiers de l'artisanat et des méthodes d'apprentissage interactives qui permettent à chacun de se former à son rythme.**

Sept formations sont d'ores et déjà proposées sur la plateforme [CFA L'atelier des Chefs](#) : le CAP Cuisine, le CAP Pâtissier, le CAP Boulanger, le CAP Petite Enfance, le CAP Esthétique, le CAP Coiffure et le CAP Electricien.

L'apprentissage est ouvert à tous les jeunes de 18 à 29 ans et des dérogations sont possibles pour les personnes ayant un projet de création d'entreprise par exemple.

La formation est entièrement flexible, les apprenants commencent quand ils le souhaitent et suivent les cours à leur rythme. La contrainte géographique disparaît ; l'apprenant n'a plus besoin d'être proche d'un centre de formation physique, ce qui représente également un avantage certain pour l'entreprise accueillante : le planning de présence de l'apprenti peut être revu et adapté selon ses propres contraintes.

Un CFA au service de l'employabilité

Depuis sa création, L'atelier des Chefs a à cœur de revaloriser les métiers de la main et de l'humain et a inscrit dans son ADN la passion de la transmission et du savoir-faire.

Les modules de formation sont conçus pour garantir une progression rapide et un apprentissage qui remet le plaisir au cœur du processus. Preuve que cette pédagogie fonctionne : le taux de réussite aux CAP de L'atelier des Chefs dépasse les 98% !

L'ouverture de son CFA renforce sa valeur sur les formations diplômantes et son souhait de rapprocher les personnes éloignées de l'emploi et les opportunités de carrière.

Pour la préparation d'un CAP, il faut compter habituellement environ 400 heures de formation théorique par an, sur deux ans. **Les cours théoriques des formations proposées par le CFA L'atelier des Chefs peuvent être suivis sur une période plus courte (de 6 à 18 mois), tout en favorisant la pratique avec une présence en entreprise facilitée.**

Déjà organisme de formation et partenaire de nombreuses entreprises françaises de renom, L'atelier des Chefs accompagne également les apprentis dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.

Engagé pour l'apprentissage à travers sa participation à la FNADIR (Fédération Nationale des Directeurs de Centres de Formation d'Apprentis), L'atelier des Chefs dispose par ailleurs de soutiens majeurs de nombreux acteurs comme l'association des Meilleurs Ouvriers de France.

François Bergerault, co-fondateur de L'atelier des Chefs, déclare : « *Nous sommes très enthousiastes d'annoncer l'ouverture de notre Centre de Formation pour Apprentis. Il s'inscrit pleinement dans notre ambition de former aux métiers essentiels et porteurs d'avenir. Nos entreprises partenaires ont de nombreuses opportunités à proposer aux jeunes comme aux moins jeunes qui souhaitent s'investir dans des secteurs qui font sens. Notre CFA répond directement à cette problématique.* »

À propos de l'atelier des Chefs :

L'atelier des Chefs a été créé en 2004 par Nicolas Bergerault, François Bergerault et Jean-Sébastien Bompoil, avec pour objectif d'offrir des cours de cuisine dans des ateliers partout en France, sur un modèle révolutionnaire : des cours de 30 minutes à l'heure de la pause déjeuner. Fort de cette expérience, L'atelier des Chefs lance en 2009 son parcours de formation professionnelle avant de poursuivre la démarche en 2015 avec la préparation aux CAP cuisine dans un premier temps, et

pâtisserie et boulangerie en 2019. En 2017, L'atelier des Chefs dévoile sa plateforme digitale, destinée à former les Français aux métiers de bouche. En 2021, la diversification de formations se poursuit avec l'introduction de nouveaux cursus dont la coiffure, l'esthétique, l'accompagnement éducatif, la petite enfance, l'assistance de vie aux familles. Adhérent à l'organisme « Les acteurs de la compétence », L'atelier des Chefs propose des formations certifiées AFNOR/QUALIOPF pour la catégorie d'action : action de formation qui s'adresse à tous : demandeurs d'emploi, actifs en reconversion, étudiants.