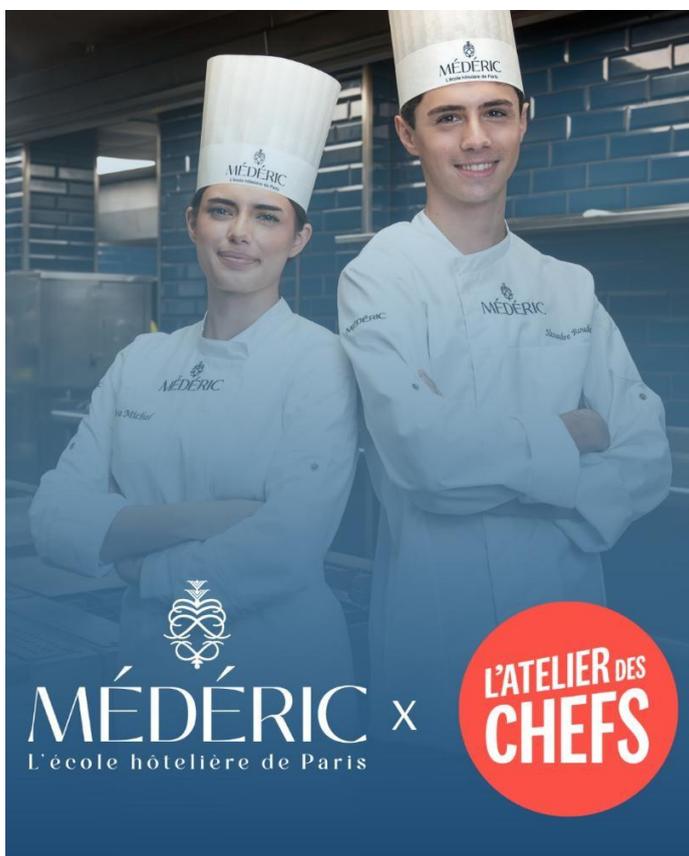


## **MÉDÉRIC et L'atelier des Chefs unissent leur savoir-faire pour proposer des formations CAP Cuisine et Pâtisserie, alliant excellence pédagogique et flexibilité.**

**Paris, le 10 juin 2025 – MÉDÉRIC, L'école hôtelière de Paris**, référence historique de la formation en hôtellerie-restauration depuis 1936, et **L'atelier des Chefs**, pionnier de l'enseignement culinaire à distance, annoncent le renforcement de leur partenariat pour proposer des formations CAP Cuisine et CAP Pâtisserie en un an. Ces cursus combinent enseignement pratique à l'école, cours en ligne, et pratique en entreprise offrant ainsi une formation flexible et professionnalisante.



### **Une alliance au service de l'excellence et de l'accompagnement personnalisé**

Ce partenariat repose sur des valeurs communes fortes : l'excellence pédagogique et l'accompagnement individualisé des apprenants.

MÉDÉRIC, avec son réseau de plus de 800 entreprises partenaires, offre, grâce à l'apprentissage, une immersion directe dans le monde professionnel.

L'atelier des Chefs propose des formations en ligne conçues par des experts métiers, avec un taux de réussite aux examens de 97%.

### **Des formations adaptées aux besoins du marché et des apprenants**

Les formations CAP Cuisine et CAP Pâtisserie en un an s'adressent principalement à des étudiants effectuant une réorientation ou à des adultes en reconversion professionnelle. Ces cursus s'organisent en un jour de formation à l'école, quatre jours en entreprise, et des cours théoriques en ligne.

### **À propos de MÉDÉRIC, L'école hôtelière de Paris**

Fondée en 1936, MÉDÉRIC, L'école hôtelière de Paris, entièrement en apprentissage, accompagne la diversité des talents vers la réalisation de parcours d'exception. Soutenue par les grands noms de la profession, l'école a pour mission de former des professionnels rigoureux et citoyens accomplis, porteurs des valeurs fondamentales de l'hospitalité et de la convivialité.

[Médéric, L'école hôtelière de Paris](#)

### **À propos de L'atelier des Chefs**

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean- Sébastien Bompouil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 8 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences et propose 25 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension.

[CFA L'atelier des Chefs](#)

<https://cfa.atelierdeschefs.fr/restauration/cap-cuisine/>

<https://cfa.atelierdeschefs.fr/restauration/cap-patissier/>