



Communiqué de presse

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France met les bouchées doubles au Salon de la pâtisserie du 17 au 19 juin 2023

Paris - mai 2023 - [La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France](#) (CMA-IDF) sera présente sur la troisième édition du [Salon de la pâtisserie](#) qui se déroulera au Parc Floral du 17 au 19 juin prochain. Au menu : la présentation de ses formations culinaires et, cerise sur le gâteau, une dizaine d'apprentis du Centre de Formation d'Apprentis (CFA) de Versailles aura le privilège d'assister les grands chefs pendant leurs animations sur toute la durée du salon !

Mettre les petits plats dans les grands pour faire découvrir un métier passionnant

Acteurs de premier plan dans la formation professionnelle en lien avec l'artisanat, les CFA sont présents partout en France pour apprendre aux jeunes de 15 à 29 ans divers métiers de proximité, dont ceux de bouche. C'est le cas en Île-de-France où la CMA-IDF dispose de onze CFA dont **cinq qui proposent des formations pâtisserie du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) au Brevet Technique des Métiers (BTM, niveau Bac) à Versailles, Chauconin-Neufmontiers, Montereau, Villiers-le-Bel et Bobigny**. Au total, 600 apprentis pâtissiers franciliens sont concernés. Pour faire découvrir la richesse d'un métier devenu symbole d'une excellence à la française reconnue à l'international, **certain d'entre eux se relaieront pendant les trois jours pour aider Hugo Caroff** (Meilleur Apprenti de France Pâtissier 2016) sur le salon. L'occasion de faire montre de leur savoir-faire et de susciter l'intérêt des plus jeunes grâce, notamment, à des **démonstrations de sucre tiré et artistique sur le stand de la CMA-IDF**.

Show devant pour les apprentis du CFA de Versailles

Deuxième temps fort, **une dizaine d'apprentis du CFA de Versailles auront l'honneur d'assister certains chefs** parmi les soixante-dix présents tels que Nina Métayer, Matthieu Carlin ou encore Nicolas Paciolo lors de leurs différentes animations. Ils auront l'honneur de fabriquer les décorations des 180 gâteaux vendus par jour sur le salon, toutes réalisées sur le thème de la Fête des Pères. A noter que les croquis de ces décorations élégantes, décalées et classiques auront été préalablement soumises au Chef Thierry Serre avant que les apprentis ne les proposent sur le Salon. Par ailleurs, ces apprentis travaillent actuellement dans divers palaces parisiens, au Palais de Justice de Paris ou bien encore à Matignon. Des moments exceptionnels pour montrer au grand public tout le professionnalisme, la technicité et la passion qui les animent.

Pour rappel, parrainée par le chef Christophe Felder, cette grande fête de la gourmandise s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. C'est en quelques chiffres 6.000 m² d'exposition, 50.000 visiteurs, 5.000 professionnels présents, une trentaine d'animations par jour et divers concours pour le grand public et les professionnels de pâtisserie.

« La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France est ravie d'être présente sur cette troisième édition du Salon de la pâtisserie au travers de la participation du CFA de Versailles. C'est l'occasion de mettre en avant nos formations, nos apprentis et ceux qui les accompagnent. Nos établissements publics forment des jeunes qui ont envie de découvrir des métiers enthousiasmants et appétissants au travers des CAP Pâtisserie, des Mentions Complémentaires Pâtisserie Chocolaterie Glacerie Confiserie et des BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur. Le marché de la pâtisserie en France se porte bien et nous sommes fiers de contribuer à son rayonnement en France

et à l'étranger au travers de nos apprentis et des parcours professionnels en forme de success-stories dans lesquels ils s'engagent par la suite », déclare Francis Bussière, Président de la CMA-IDF.

Sur la CMA-IDF

La CMA Île-de-France représente les 274 000 entreprises artisanales franciliennes et dispose d'un ancrage territorial dans chacun des 8 départements : 26 antennes d'accueil et de services économiques et de formation dont 11 sites de CFA.

La CMA Île-de-France met en œuvre des missions de conseil et d'accompagnement, couvrant toutes les étapes de la vie de l'entreprise artisanale.

1er centre de formation d'Île-de-France, elle joue un rôle déterminant en matière d'alternance, notamment en apprentissage et de développement des compétences pour tous les publics. L'offre de services de la CMA Île-de-France à destination des entreprises franciliennes c'est :

- L'entrepreneuriat : information, formation et accompagnement individuel avant, pendant et après la création de l'entreprise jusqu'à sa cession

- L'expertise et l'accompagnement : appui pour les chefs d'entreprises dans les domaines clés dans les activités de l'entreprise et de sa stratégie de développement (numérique, développement commercial, environnement hygiène-sécurité, RH...)

- **La formation et l'alternance : pour tous les publics avec des formations métiers en alternance et des formations transverses de développement des compétences :**

<https://www.apprentissage-formation-cma78.fr/formation-apprentissage/nos-formations/patisserie/>

- Les territoires : appui en matière d'aménagement et de développement économique.

<https://www.cma-idf.fr/>