

# Une réforme qui donne de l'appétit à l'Atelier des chefs

*Patrice MOYON.*

La réforme prévoit de développer les formations en ligne, auxquelles les CPF donneront plus facilement accès. Ce changement, François Bergerault, cofondateur de [l'Atelier des chefs](#), l'attendait.

Le « **big bang** » promis par Muriel Pénicaud, « **c 'ét ait nécessaire** ». Et les grandes lignes lui conviennent. « **Ça va plutôt dans le bon sens.** » Comme ce Compte personnel crédité en euros et non plus en heures. « **Là au moins, on sait où on va.** »

François Bergerault compte aussi beaucoup sur la prise en compte du digital. L'an dernier, [l'Atelier des chefs](#) a lancé son premier CAP de cuisine en ligne.

Encadrement à distance avec des conseils en ligne par un vrai pro et des exercices notés à intervalles réguliers. Découpe, présentation, cuisson... tout est pris en compte. Une recette gagnante. La première promo constituée de vingt élèves a presque réussi un sans-faute. Le seul à avoir été recalé s'est coupé le doigt le jour de l'épreuve. Bien physique celle-là.

120 salariés

« **Cette formation en ligne devrait**

**être éligible au Compte personnel de formation, dès lors que la personne inscrite passe le CAP** », souligne François Bergerault. Le digital offre à la fois de la souplesse et reste abordable : 1 175 € contre 8 000 € pour les formations les plus chères sur le marché.

Il y a du pain sur la planche. « **25 % du personnel qui travaille dans la restauration n'a aucun diplôme.** »

Des grands noms de la restauration commerciale ou hôtelière regardent de près l'initiative. Cofondateur de [l'Atelier des chefs](#), diplômé d'HEC, Nicolas Bergerault se souvient encore du soupir consterné de son père quand il s'est lancé dans l'aventure avec son frère François, diplômé de l'EM Lyon et Jean-Baptiste Bompouil, un ancien du Ritz : « **Tu ne vas pas devenir bistrotier ?** »

L'entreprise est pourtant mise à l'eau, avec une proposition originale : apprendre entre midi et deux à préparer un plat et le déguster. Elle s'est ensuite diversifiée en s'appuyant sur la cuisine comme support de management.

Avec la formation professionnelle,

c'est une nouvelle formule qui s'inscrit au menu de cette PME employant désormais 120 salariés et présente dans une douzaine de villes françaises ainsi qu'à Londres.



*François Bergerault, cofondateur de [l'Atelier des chefs](#).*