

L'HISTOIRE

L'Atelier des chefs forme aussi des électriciens et des diététiciens

L'Atelier des chefs, enseigne créée en 2004 par les frères Bergerault, qui a bâti son succès sur des cours collectifs de cuisine, n'en finit

plus de se diversifier. Outre ses CAP cuisine, pâtisserie ou boulangerie et des diplômes dans les services à la personne (coiffure, petite enfance... – notamment à l'aide d'une quarantaine

de formats en ligne (vidéos, masterclass, quiz, jeux...), l'entreprise cible désormais des métiers artisanaux dans des secteurs d'avenir en pénurie de main-d'œuvre. Depuis le 4 mars, il propose ainsi un CAP électricien pour se former aux installations électriques, aux réseaux de communication, au transport, mais aussi à la distribution et à l'énergie électrique. Au total, 500 heures

de cours découpées en 246 modules (dont 3 gratuits sur la domotique, l'histoire de l'électricité et la compréhension du secteur du bâtiment)... Ce jeudi, l'enseigne a aussi lancé un BTS diététique à destination des passionnés de nutrition et d'alimentation. Au menu ? Des cours de chimie, biochimie, physiologie, sciences des aliments, nutrition ou psychopathologie pour pouvoir se lancer, une fois diplômé, en libéral ou rejoindre

une structure publique ou privée. « Nous sommes convaincus que la passion pour un métier se forge dès son apprentissage, c'est pourquoi nous proposons des formations qui permettent aux apprenants de développer leurs compétences en prenant du plaisir », explique François Bergerault. Depuis 2017, l'Atelier des chefs a formé plus de 5 000 personnes avec un taux de réussite aux examens de 98 %. ■



M. L.