



www.studyrama.com L'atelier des Chefs élargit son offre de formations et lance un CAP Électricien et un BTS Diététique

Leader de la formation aux métiers de bouche, L'atelier des Chefs renforce son offre avec deux nouvelles formations : le CAP Électricien et le BTS Diététique.

Depuis 2017, L'atelier des Chefs déploie des cours à distance et des formations diplômantes permettant aux apprentis d'avoir un suivi entièrement personnalisé et interactif, sur des métiers techniques, comme le CAP Boulangerie ou le CAP Métiers de la coiffure, et des métiers de l'humain avec le CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance.

Par la Rédaction

Aujourd'hui, L'atelier des Chefs annonce le lancement de deux nouvelles formations sur des secteurs porteurs d'avenir. Déjà plus de 5000 apprenants se sont lancés sur la plateforme qui enregistre un taux de réussite de 98% aux examens

Un savoir-faire pédagogique unique tourné vers le plaisir d'apprendre et la réussite

Depuis 2017, la plateforme digitale de L'atelier des Chefs accompagne les Français à travers des formations entièrement personnalisées. La plateforme digitale propose plus de 40 formats variés et ludiques - dont des vidéos, masterclass, quiz, jeux et documents téléchargeables - et est accessible en continu sur ordinateur, tablette et téléphone pour une formation entièrement flexible qui s'adapte au rythme de chaque apprenant.

L'atelier des Chefs propose également un véritable réseau social d'apprentissage : chaque apprenant peut échanger avec la communauté sur des fils d'actualité thématiques et partager ses expériences en temps réel.

L'équipe pédagogique est disponible pour échanger avec les apprenants dès leurs premiers pas afin de les aider à construire un parcours de formation sur-mesure et les accompagner dans toutes leurs démarches administratives. Un chatbot opérationnel est également disponible 24h/24, 7j/7.

LE salon d'orientation à ne pas manquer !

Si vous êtes à la recherche d'informations sur les carrières dans le sport et la nutrition, nous vous donnons RDV sur le salon Studyrama Formations du Sport et de la Diététique

Une occasion unique de découvrir les établissements et d'échanger avec les étudiants, les responsables pédagogiques et les experts pour leur poser toutes vos questions !

Une offre qui s'étend vers de nouveaux secteurs

Fort d'un démarrage réussi dans les secteurs de l'humain et de la main , L'atelier des Chefs accélère sa croissance en proposant deux nouvelles formations en électricité et en diététique

Le CAP Électricien , lancé sur la plateforme le 4 mars, est conçu pour permettre aux apprentis de se former sur les installations électriques, les réseaux de communication, le transport, mais aussi la distribution et l'énergie électrique. Le programme propose 500 heures de formation, 246 modules, plus de 10 vidéos . Trois modules gratuits sur la domotique, sur l'histoire de l'électricité et sur la compréhension du secteur du bâtiment complète la formation.

Le BTS Diététique , disponible à partir du 24 mars, s'adresse aux passionnés de la nutrition et de l'alimentation qui souhaitent se former rapidement aux métiers de la diététique. Tout au long de leur parcours, les apprenants pourront développer et approfondir leurs connaissances en chimie, biochimie, physiologie, science des aliments, nutrition ou encore psychopathologie. Les débouchés sont multiples : diététicien nutritionniste , technico-commercial dans un centre sportif, dans une maison de retraite... Chaque apprenant pourra ainsi, après sa formation, se positionner dans une structure - publique ou privée -, ou se lancer en libéral.

L'atelier des Chefs se donne pour objectif de revaloriser les métiers de l'artisanat dits « sous tension », au moyen de méthodes d'apprentissage de qualité, qui mettent l'accent sur les valeurs de rigueur et d'excellence pour permettre à chaque apprenti de réussir son entrée sur le marché du travail ou sa reconversion . En déclinant son offre sur de nouveaux cursus professionnalisants, L'atelier des Chefs contribue activement à la vitalité des territoires.

Des formations reconnues par des organisations de renom

La pédagogie et l'excellence des formations dispensées par L'atelier des Chefs bénéficie d'une reconnaissance et d'un soutien de nombreux acteurs. Ainsi, l'association des Meilleurs Ouvriers de France Pôle Emploi et CPF sont partenaires.

HEC Paris a également lancé en 2019 un double diplôme avec L'atelier des Chefs , avec pour objectif de répondre à l'intérêt des étudiants pour les métiers de la main et de l'humain et de maîtriser un secteur dans lequel ils pourraient évoluer. En 2021, ce ne sont pas moins de 250 élèves issus de grandes écoles qui ont passé un CAP sur la plateforme.

Les formations digitales sont proposées à plusieurs grandes entreprises comme Monoprix, Auchan Retail ou encore Les Petits Chape-

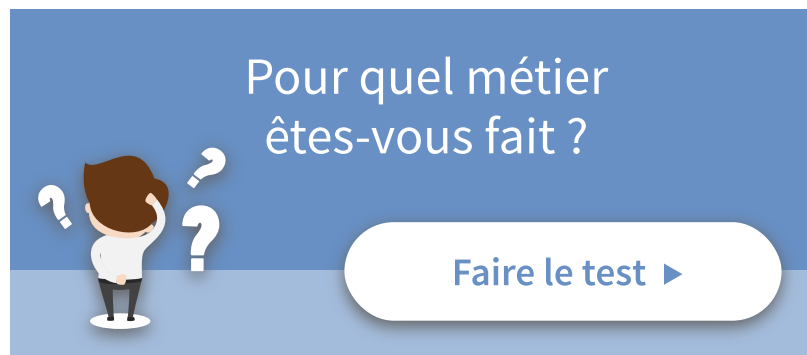
rons Rouges, dont les collaborateurs peuvent se former à travers la plateforme digitale.

Êtes-vous fait pour les métiers du BTP ? Faites le test pour le savoir !

© AlexRaths - iStock



<https://www.studyrama.com/IMG/arton109387.png>



<https://www.studyrama.com/squelettes/img-new/maillage-orientation.svg>