espace formation des métiers et de l'artisanat

EFMA

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Dossier de presse

Jeudi 23 mars 2023

NUIT DES LAURÉATS DE LA FORMATION 2023

Contact presse :

Elsa SEGUIN
CMA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
10 rue Paul Montrochet, 69002 Lyon
04 72 43 51 64
elsa.seguin@cma-auvergnerhonealpes.fr

Audrey STIMAMIGLIO
CMA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
10 rue Paul Montrochet, 69002 Lyon
04 72 44 15 62 / 06 73 41 76 02
audrey.stimamiglio@cma-auvergnerhonealpes.fr

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes

présente la :

Nuit des Lauréats de la Formation 2023

Jeudi 23 mars 2023 à 18h15

à l'EFMA à Bourgoin-Jallieu

La CMA Auvergne-Rhône-Alpes met en lumière la passion et le talent des apprentis de l'EFMA lors de la Nuit des Lauréats de la Formation.

Lors de cette soirée, sont récompensés une quarantaine de jeunes apprentis de l'EFMA. Ces derniers ont, en effet, fait preuve d'un mérite particulier au cours de leur formation et dans leurs spécialités respectives.

Entourés de leurs maîtres d'apprentissage, de leurs familles et de l'ensemble des enseignants, ils témoignent de la richesse de leur formation et de la fierté d'appartenir désormais à la grande famille de l'Artisanat !

L'EFMA forme en apprentissage des jeunes du CAP au Bac +2 dans les secteurs de l'alimentation, de la restauration, de l'automobile, de la coiffure, de l'esthétique et de la vente. En 2022, le taux de réussite aux examens s'élève à 82 %.

Parce que 80% des apprentis sont embauchés à l'issue de leur formation, l'apprentissage est une voie de formation gagnante qui favorise l'accès à l'emploi des jeunes.

Parce qu'un chef d'entreprise artisanale sur deux est issu de l'apprentissage, les maîtres d'apprentissage ont à cœur de transmettre savoir-faire et savoir-être aux jeunes. 95% des artisans considèrent que l'apprentissage est le meilleur moyen d'apprendre un métier.

De plus, l'artisanat est l'un des rares secteurs à faire fonctionner l'ascenseur social : en quelques années, un jeune peut passer du statut d'apprenti à celui de chef d'entreprise !

Sommaire

Les lauréats	Page 4
Les lauréats des concours	Page 7
La battle des CFA	Page 8
Les projets pédagogiques menés à l'EFMA	Page 9
Les chiffres clés	Page 10
Les formations 2022 - 2023 à l'EFMA	Page 11
Les résultats des examens 2021 – 2022	Page 12

Les lauréats

Filière Restauration

Cuisine

Laura JOANNON – CAP Cuisine
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Kévin BUYAT – BP Arts de la cuisine
Brevet Professionnel

Hugo ANDRE-ROMAGNY - MC Cuisinier en desserts de restaurant
Mention Complémentaire

Commercialisation et service en hôtel café restaurant

Diego GUILLAUD – CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Paul GUILLON – BP Arts du service et commercialisation en restauration
Brevet Professionnel

Filière Alimentaire

Boucherie

Rémy RABATEL – CAP Boucher
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Julien PONTHUS – CQP Boucher
Camille GEOFFRAY – CQP Boucher
Maxime LEDENT – CQP Boucher
Ahmad ABDELBAGUI – CQP Boucher
Marlène CHAVASSIEUX – CQP Boucher
Nadir BELKASMI – CQP Boucher
Dylan MONTET – CQP Boucher
Certification de Qualification Professionnelle

Charcuterie-Traiteur

Mathéo FANTONI – CAP Charcutier Traiteur
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Bastien ROY – MC Employé Traiteur
Mention Complémentaire

Elise GRASSET – BP Charcutier Traiteur
Brevet Professionnel

Boulangerie

Clément RABATEL – CAP Boulanger
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Pâtisserie – Chocolaterie

Océane ANDRADA – CAP Chocolatier
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Paul EPINAT – MC Pâtissier
Mention Complémentaire

Justine WAJDA – BTM Pâtissier
Thomas BERLUCCHI – BTM Pâtissier
Florence CAPELLI – BTM Pâtissier
Fiona CEREGHELLI – BTM Pâtissier
Savinien PAIRE – BTM Pâtissier
Brevet Technique des Métiers

Filière Beauté Vente

Coiffure

Léane PETIT – CAP Métiers de la coiffure
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Jarod FISCARELLI – BP Coiffure
Brevet Professionnel

Emily JULLIEN-MARTIN
BM Coiffure

Esthétique

Valentine BRIFFAUT – CAP Esthétique
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Théa LEFORT – BP Esthétique
Brevet Professionnel

Vente

Léo LAURET – CAP Equipier polyvalent du commerce
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Filière Automobile

Maintenance automobile

Enzo DELAY – CAP Mécanique
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Lucas MARTIN – BAC PRO Technicien Expert Après-Vente Automobile
Baccalauréat Professionnel

Axel BALLET – CQP Technicien Expert Après-Vente Automobile
Certification de Qualification Professionnelle

Carrosserie – Peinture automobile

Dylan CAPALDI – CAP Carrossier
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Victor DENOJEAN – CAP Carrossier - Peintre
Certificat d'Aptitude Professionnelle

Laurent VINCIGUERRA – CQP Carrossier
Certificat de Qualification Professionnelle

Les lauréats des concours

CONCOURS MEILLEUR APPRENTI CUISINE FROIDE
Dat MILTON
Médaille or départementale
Médaille or régionale
Médaille or sélection nationale

CONCOURS MEILLEUR APPRENTI CUISINE
Nathan MEZIN
4ème place régionale

CONCOURS MEILLEUR APPRENTI COIFFURE
Sarah NOVO
Léa VARLOUD
Médaille or départementale
Médaille or régionale

CONCOURS MEILLEUR APPRENTI BOUCHER
Rémy RABATEL
Médaille d'argent

CONCOURS NATIONAL JEUNES TALENTS MAITRES RESTAURATEUR A DIJON
Dat MILTON
2ème place

CONCOURS CHOCOLATERIE « LE PLUS BEL ŒUF DE PAQUES 2022 »
Lucas CADET
2ème place à la Foire de Lyon

CONCOURS BOUCHERIE AU FESTIVAL DU BŒUF A CHAROLLES
Anakin VEYZAIN
Jessy CARRIOT
Mathis RHODES
5ème place
3ème place
1ère place

CONCOURS ALPIN DU PATE EN CROUTE
Elise GRASSET
Quentin DUTREUX
1er prix

CONCOURS KIKOMAN
Kévin BUYAT
4ème place

La battle des CFA

Le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat dans sa volonté de continuer à valoriser la formation par apprentissage dans le secteur de l'artisanat, initie, cette année, un **nouveau programme** : la Battle des CFA !

L'objectif, valoriser, autour du **thème du développement durable**, la diversité des métiers proposés et enseignés dans les centres de formation d'apprentis et mettre à l'honneur les établissements, leurs apprentis et leurs équipes.

Près de 140 apprentis de 14 CFA répartis sur tout le territoire vont ainsi relever un challenge de taille : réaliser, chacun dans son métier, une **création artisanale originale qui réponde à une ou plusieurs problématiques environnementales**.

Ils se préparent à devenir coiffeurs, mécaniciens, bouchers, ébénistes, fleuristes, peintres, etc. et vont devoir faire preuve de réflexion, de créativité, mais aussi d'esprit d'équipe et de cohésion pour remporter la victoire. Qu'il s'agisse de projets artisanaux innovants, de nouvelles méthodes de travail ou de l'utilisation de nouvelles matières… tout est possible, les apprentis n'auront aucune limite pour remporter la 1ère édition de cette « Battle » des CFA de l'artisanat.

Une compétition à laquelle **la filière esthétique de l'EFMA, le CFA de la CMA Auvergne-Rhône-Alpes, situé en Isère à Bourgoin-Jallieu, participe**.

Chaque mois, des **vidéos sont publiées sur les réseaux sociaux** pour suivre l'évolution du projet des jeunes apprentis des métiers de l'esthétique de l'EFMA. Un projet qui se concentre sur un soin du visage, réalisé avec des produits et des accessoires écologiques et une cabine de soin constituée d'éléments recyclés.

Encouragez-les en visionnant et les vidéos et en likant : découvrir les vidéos

Les projets pédagogiques menés à l'EFMA

Pour répondre à la réalité du marché, l'EFMA met en place des projets pédagogiques tout au long de l'année et ainsi impliquer les apprentis sur des problématiques actuelles.

L'EFMA soutient l'association HOKA

Les apprentis du CAP équipier équivalent du commerce ont travaillé sur des actions pour aider **l'association HOKA**, qui intervient auprès des enfants et de leur famille au nord de l'Inde.

Depuis 2008, HOKA intervient dans la région du Ladakh / Zanskar, située au nord de l'Inde au cœur de la chaîne himalayenne abritant une population disséminée dans des villages situés entre 3500 et 5700 m d'altitude. Ainsi, plus de 180 enfants ont été parrainés, 70 centimes par jour suffisent pour subvenir aux besoins quotidiens d'un enfant scolarisé. 14 écoles ont bénéficié de l'action solidaire d'HOKA dont une avec le soutien de l'association Good Planet de Yann-Arthus Bertrand.

Pendant 2 ans, les 2 classes de vendeurs ont monté des actions caritatives, la vente de produits artisanaux à Intermarché Domarin et auprès du personnel de l'EFMA au bénéfice de l'association. Ces actions ont permis de récolter 700 euros qui soutiendront les actions d'HOKA en Inde.

Des projets d'envergure nationale

Le CAP équipier équivalent du commerce a intégré la vente omni canal via les réseaux sociaux, (Facebook, Instagram, Tiktok), le drive, l'e-commerce, le Click and Collect etc… et demande donc de nouvelles compétences.

De nouvelles actions ont été mises en place pour être au plus proche de la réalité du commerce notamment :

- La création d'un compte **Vinted** en lien avec la boutique physique de l'EFMA ;
- La création d'un compte **To Good To Go** pour sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire ;
- La création d'un partenariat avec **Emmaüs** grâce à l'aide apportée par les apprentis à la réception, au tri, au stockage de la marchandise déposée par les donateurs.

Les bénéfices de ces actions permettent aux jeunes apprentis de réaliser des sorties pédagogiques, comme découvrir les vitrines de Noël à Paris afin d'analyser les techniques marketing et entretenir une veille constante des dernières tendances.

Les chiffres clés

L'apprentissage en Auvergne-Rhône-Alpes

22 900 apprentis dans l'Artisanat

10 000 employeurs accompagnés par les CMA dans la formalisation du contrat d'apprentissage

3 000 mises en relation entre jeunes et employeurs

1 CFA en gestion directe par la CMA : l'EFMA, à Bourgoin-Jallieu

12 CFA partenaires – 12 000 apprentis

60% préparent un diplôme de niveau III (CAP)

11% préparent un diplôme de l'enseignement supérieur

78% d'insertion professionnelle

1 artisan sur 2 est issu de l'apprentissage

L'EFMA – Espace Formation des Métiers de l'Artisanat

1 100 apprenants

5 filières de formation : Alimentation, Automobile, Beauté, Restauration et Vente

37 formations diplômantes et qualifiantes de CAP au BAC+2

Formations 2022/2023

Du CAP au BAC+2, les parcours de formation de l'EFMA en apprentissage et en formation continue

5 secteurs
37 formations

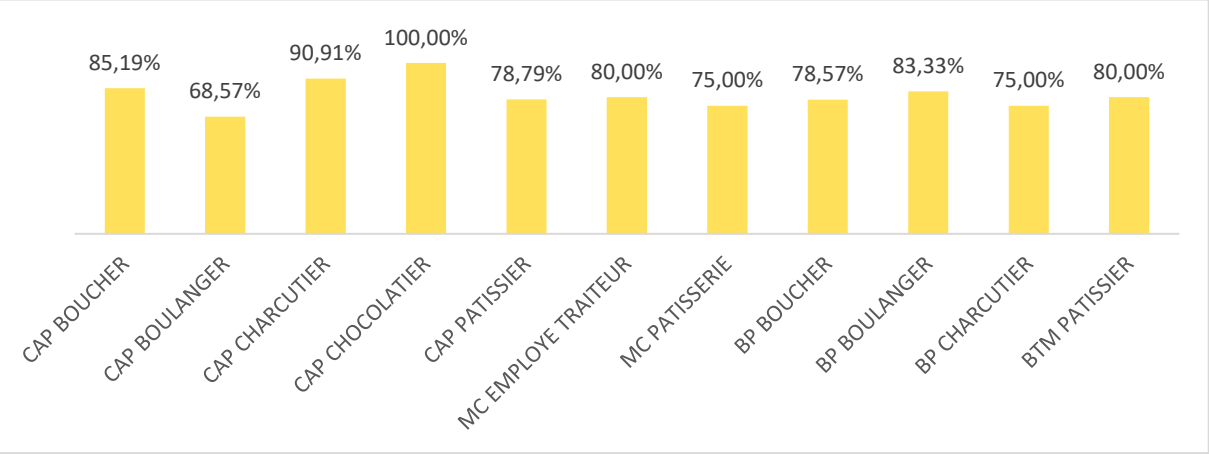
INTITULÉ	NIVEAU	DURÉE
ALIMENTATION		
CAP Boucher	3	1 ou 2 ans
CAP Boulanger	3	1 ou 2 ans
CAP Charcutier Traiteur	3	1 ou 2 ans
CAP Pâtissier	3	1 ou 2 ans
CAP Chocolatier Confiseur	3	1 an
MC Employé Traiteur	3	1 an
MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisées	3	1 an
BP Boucher	4	2 ans
BP Boulanger	4	2 ans
BP Charcutier Traiteur	4	2 ans
BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	4	2 ans
BM Boulanger	5 (équiv. Bac+2)	1 ou 2 ans
BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur	5 (équiv. Bac+2)	1 ou 2 ans
VENTE		
CAP Equipier polyvalent du commerce	3	1 ou 2 ans
AUTOMOBILE		
CAP Maintenance des Véhicules Automobiles option Véhicules Particuliers	3	1 ou 2 ans
CAP Peinture en Carrosserie	3	1 ou 2 ans
CAP Réparation des carrosseries	3	1 ou 2 ans
Bac Pro Maintenance Automobile	4	2 ou 3 ans
CQP Carrossier Peintre	4	1 ou 2 ans
CQP Technicien Après-Vente Automobile	5 (équiv. Bac+2)	14 mois
BTS Maintenance des Véhicules option Voitures Particulières	5 (équiv. Bac+2)	2 ans
BEAUTÉ		
CAP Esthétique Cosmétique Parfumerie	3	1 ou 2 ans
CAP Métiers de la coiffure	3	1 ou 2 ans
BP Esthétique Cosmétique Parfumerie	4	2 ans
Bac Pro Esthétique Cosmétique	4	3 ans
BP Coiffure	4	2 ans
BM Esthétique - Cosmétique	5 (équiv. Bac+2)	2 ans
BM Coiffeur	5 (équiv. Bac+2)	2 ans
RESTAURATION		
CAP Cuisine	3	1 ou 2 ans
CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant	3	1 ou 2 ans
MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	3	1 an
Agent de Restauration		2 ans
BP Arts de la cuisine	4	2 ans
BP Arts du service et commercialisation en restauration	4	2 ans
BM Cuisinier en gastronomie	5 (équiv. Bac+2)	2 ans
CQP Pizzaiolo	3	1 an
MANAGEMENT		
TEPE - Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise	5 (équiv. Bac+2)	1 an

Bac Pro : Baccalauréat Professionnel. **BM :** Brevet de Maîtrise. **BP :** Brevet Professionnel. **BTM :** Brevet Technique des Métiers. BTS : Brevet de Technicien Supérieur.
CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle. **CQP :** Certificat de Qualification Professionnelle. **MC** : Mention Complémentaire. **TEPE :** Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise. **TP :** Titre Professionnel

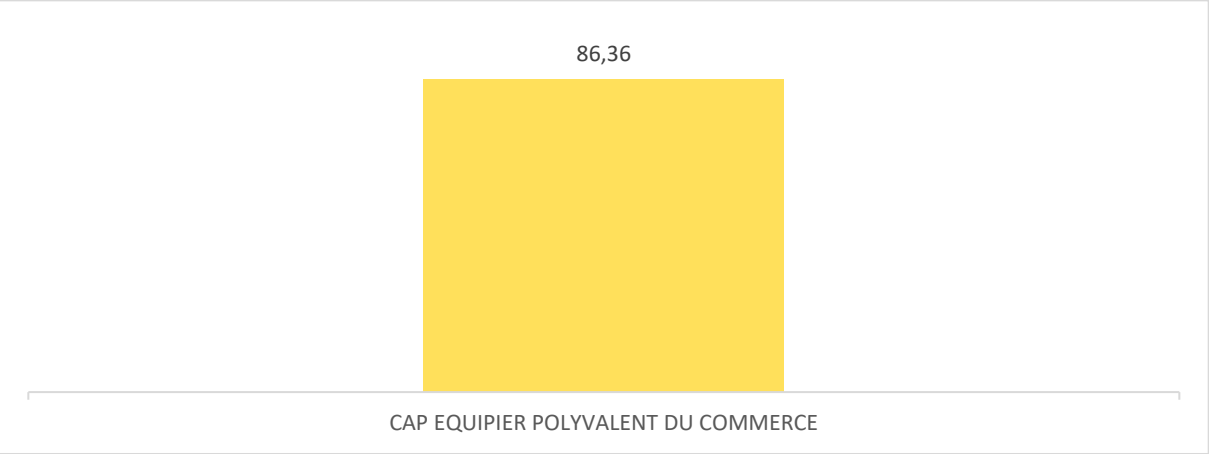
Résultats aux examens session 2021-2022

Taux de réussite total général :
82 %

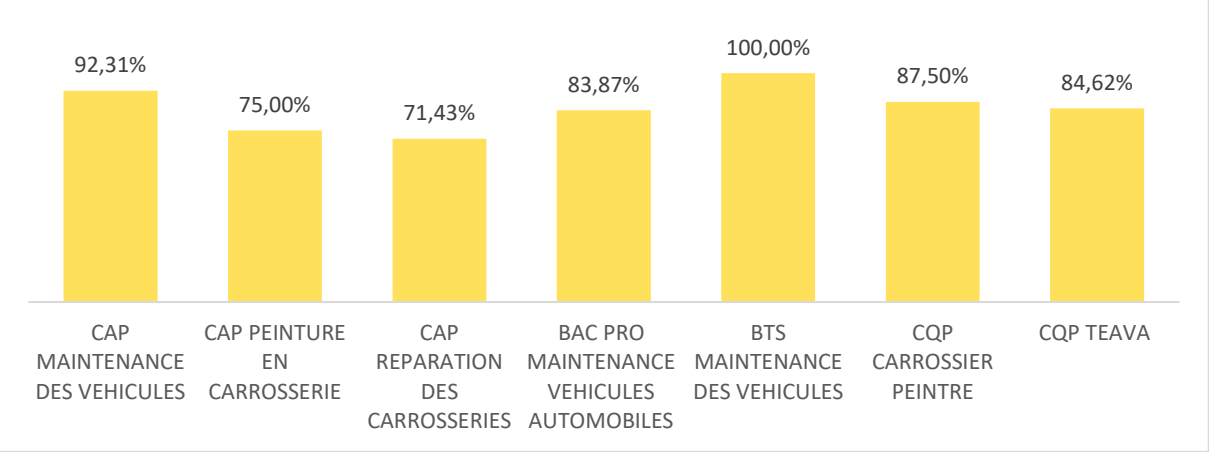
Alimentation Taux de réussite : 80%



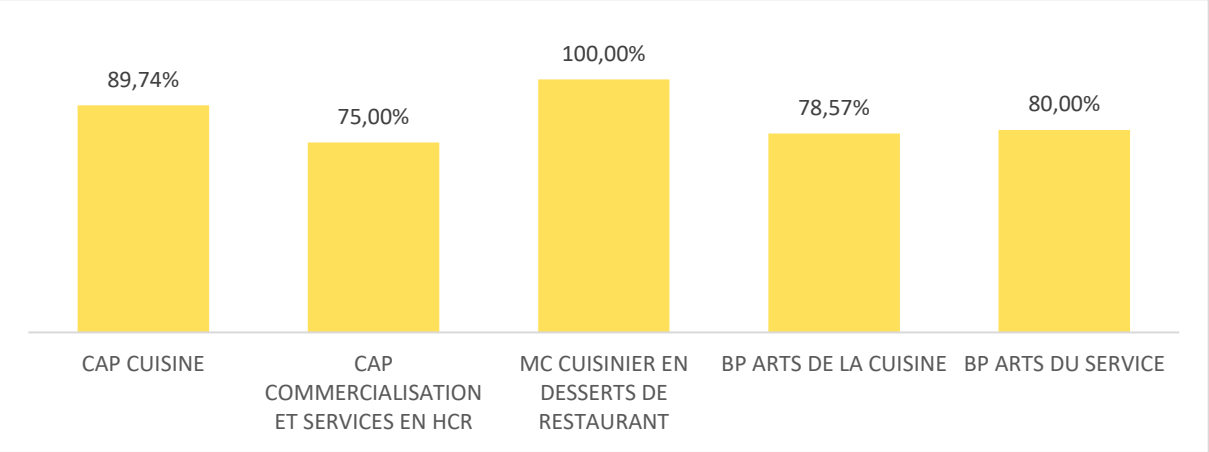
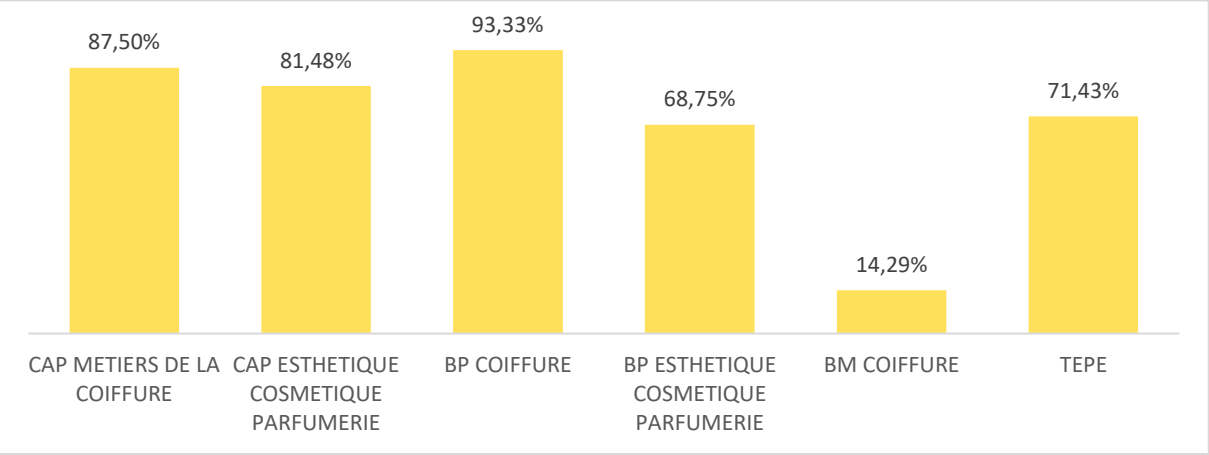
Vente Taux de réussite : 86 %



Automobile Taux de réussite : 83 %



Restauration Taux de réussite : 85 %



Beauté Taux de réussite : 80 %