

Écrit par le 1 juin 2026

L'Académie Vaucluse Provence se dote d'une nouvelle formation en alternance



La [CCI de Vaucluse](#) et l'[Académie Vaucluse Provence](#) lancent une nouvelle formation : le **BTS Assistance Technique d'Ingénieur**.

Il est désormais possible d'effectuer un BTS Assistance Technique d'Ingénieur au Campus Agroparc de l'Académie Vaucluse Provence. Cette formation en alternance, étalée sur 2 ans, vise à former des techniciens polyvalents capables d'assister des ingénieurs dans les domaines techniques, industriels et organisationnels.

À l'issue de la formation, les alternants peuvent évoluer vers des postes comme technicien méthodes / industrialisation, assistant ingénieur, chargé de projets techniques, technicien qualité, maintenance ou production, ou encore appui bureau d'études ou R&D dans divers secteurs : industrie de la mécanique,

Écrit par le 1 juin 2026

bâtiment et travaux publics, centre de calcul, industrie pharmaceutique, et bien d'autres.

Pour accéder à cette formation, il faut être titulaire d'un Bac général, technologique ou professionnel. Le dépôt du dossier d'inscription se fait en ligne.

Pour en savoir plus sur la formation, [cliquer ici](#).

L'Académie Vaucluse Provence ouvre ses portes aux collégiens, lycéens, étudiants et demandeurs d'emploi

Écrit par le 1 juin 2026



Ce samedi 28 mars, l'[Académie Vaucluse Provence](#) organisera une journée portes ouvertes sur ses deux campus.

Le campus de la CCI de Vaucluse et le campus Agroparc de l'Académie Vaucluse Provence accueilleront les collégiens, lycéens, étudiants et demandeurs d'emploi ce samedi.

L'occasion de découvrir les formations proposées du CAP au BAC+5, de la santé à l'hôtellerie-restauration, en passant par l'immobilier, la finance, le numérique, l'énergie ou encore la métallerie.

Cette journée portes ouvertes sera aussi rythmée par des visites des campus, des entretiens avec les professeurs et les étudiants, et de nombreuses animations.

Samedi 28 mars. De 9h à 16h.

Campus de la CCI de Vaucluse. Allée des Fenaisons. Avignon.

Campus Agroparc. 60 Chemin de Fontanille. Avignon.

Une nouvelle journée portes ouvertes pour l'Académie Vaucluse Provence



Durant l'année, l'[Académie Vaucluse Provence](#) organise plusieurs journées portes ouvertes afin de faire découvrir ses formations. Une aura lieu ce samedi 7 février.

L'Académie Vaucluse Provence ouvre les portes de ses deux campus ce samedi à l'occasion d'une journée portes ouvertes. De la santé à l'hôtellerie-restauration, en passant par l'immobilier, la finance, le numérique, l'énergie ou encore la métallerie, cet événement sera l'occasion pour les collégiens, lycéens, étudiants et demandeurs d'emploi de se renseigner sur les 65 formations proposées, du CAP au BAC+5.

Toute la journée, le Campus de la CCI de Vaucluse et le Campus Agroparc, accueilleront le public qui

Écrit par le 1 juin 2026

pourra bénéficier de visites des établissements, d'entretiens avec les professeurs et les étudiants, mais aussi de nombreuses animations en lien avec les formations de l'Académie Vaucluse Provence. Il sera également d'ores et déjà possible de s'inscrire aux formations.

Samedi 7 février. De 9h à 16h.

Campus de la CCI de Vaucluse. Allée des Fenaisons. Avignon.

Campus Agroparc. 60 Chemin de Fontanille. Avignon.

L'Académie Vaucluse Provence ouvre ses portes pour faire découvrir ses formations



Écrit par le 1 juin 2026

La **Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse** organise une **Journée Portes Ouvertes de ses campus ce samedi 13 décembre**. L'occasion de présenter ses deux campus et ses **65 formations**.

Ce samedi, le Campus d'Avignon et le Campus Agroparc ouvriront leurs portes aux collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi et professionnels en reconversion cherchant à se renseigner sur les différentes formations proposées par l'[Académie Vaucluse Provence](#).

Hôtellerie-restauration, santé-social, numérique, industrie, énergie, développement durable et bien d'autres secteurs d'activité seront représentés, l'Académie Vaucluse Provence comptant 65 formations de niveau CAP à Bac+5. Il sera donc possible de s'entretenir directement avec les professeurs, mais aussi avec les étudiants.

Des visites guidées des deux campus seront organisées, ainsi que des animations thématiques telles que des dégustations culinaires, des démonstrations de hacking éthique, ou encore une conférence Kedge Bachelor. En parallèle, la Brasserie de l'École Hôtelière proposera un menu unique à 20€, sur réservation au 04 90 13 86 16.

Campus Avignon - Allée des Fenaisons. Avignon.

Campus Agroparc - 60 Chemin de Fontanille. Avignon.

Samedi 13 décembre. De 9h à 16h. Entrée libre. Académie Vaucluse Provence. Avignon.

Pertuis : une alliance renforcée entre la Mairie et l'Académie Vaucluse Provence pour booster l'emploi et la formation

Écrit par le 1 juin 2026



La **Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse**, via son **Académie Vaucluse Provence**, a accueilli, le 28 octobre, **Roger Pellenc**, maire de Pertuis, pour une rencontre consacrée au développement de la dynamique emploi-formation sur le territoire. Objectif ? Formaliser une coopération au service des entreprises locales et des futurs talents.

Sur le campus de Pertuis, rue Philippe de Girard, la CCI de Vaucluse a réuni acteurs publics et représentants du monde économique autour d'un objectif commun : renforcer la synergie entre les besoins des entreprises et l'offre de formation locale. Aux côtés de Roger Pellenc, maire de Pertuis, se trouvaient Annie Amarouche, adjointe déléguée au Développement économique, à l'Emploi et à la Formation, ainsi que Christophe Suteau, conseiller municipal en charge des relations avec [ITER/CEA](#). L'Académie Vaucluse Provence était représentée par Damien Naviliat, manager du pôle numérique, et Fabienne Geffroy, conseillère entreprises.

La formation, clef de voûte du futur

Au cœur des échanges : la présentation des formations dispensées sur le campus pertuisien, spécialisées

Ecrit par le 1 juin 2026

dans les domaines de la vente-distribution, du développement durable et surtout du numérique, secteur clé du bassin économique local. Les parcours proposés - du titre professionnel au Bac +5 - couvrent des compétences recherchées en cybersécurité, intelligence artificielle, développement de solutions numériques ou encore gestion de systèmes informatiques. Autant de formations adaptées à un territoire marqué par la présence d'entreprises innovantes et industrielles.

Mettre au jour les leviers de collaboration

Cette rencontre a également permis d'identifier de nouveaux leviers de collaboration pour les prochains semestres, notamment autour des filières du numérique, de la transition énergétique et du développement durable. L'enjeu : soutenir l'attractivité économique du territoire en accompagnant les entreprises dans leurs recrutements et en facilitant l'accès à la formation pour les jeunes, les salariés et les demandeurs d'emploi.

Tisser de solides partenariats pour de futures collaborations

La discussion s'est conclue sur une volonté partagée de poursuivre ce travail partenarial entre la Mairie de Pertuis et l'Académie Vaucluse Provence. Tous ont exprimé leur détermination à faire de Pertuis un territoire moteur de la formation et de l'emploi. Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse, a tenu à remercier chaleureusement Roger Pellenc pour « la qualité de cette rencontre et la richesse des échanges ».

Mireille Hurlin

Avignon : journée portes ouvertes de l'Académie Vaucluse Provence

Ecrit par le 1 juin 2026



Après avoir ouvert les portes du campus de Pertuis de l'[Académie Vaucluse Provence](#), la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) ouvre les portes des campus d'Avignon et Agroparc ce samedi 22 mars.

Ce samedi, le public pourra découvrir les deux campus avignonnais de l'Académie Vaucluse Provence et leurs 45 formations, de niveau CAP à Bac+5. À Agroparc, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et professionnels en reconversion pourront se renseigner sur les domaines de l'industrie, l'énergie, la métallerie, le tertiaire qualité environnement, le développement durable et le numérique. Sur le campus situé Allée des Fenaisons, ce seront les domaines de l'hôtellerie-restauration, la santé-social, le numérique et le business management qui seront mis en avant.

Des visites guidées des campus seront programmées. Il sera possible d'obtenir des conseils personnalisés sur les choix de formations, de s'entretenir avec des professeurs et des étudiants pour échanger sur les cursus. Il sera également possible de s'inscrire sur place aux formations proposées. Le public pourra profiter de diverses animations thématiques autour de l'hôtellerie-restauration, le numérique et le business management.

Samedi 22 mars. De 9h à 15h. Campus Agroparc : 60 Chemin de Fontanille, Avignon. Campus

Avignon : Allée des Fenaisons, Avignon.

L'Académie Vaucluse Provence ouvre les portes de son campus à Pertuis



Ce samedi 15 mars, la [Chambre de Commerce et d'Industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) organise une journée portes ouvertes sur le campus de Pertuis de l'[Académie Vaucluse Provence](#). L'occasion de découvrir les formations de l'établissement.

Ce samedi, collégiens, lycéens, étudiants, parents, demandeurs d'emploi, et salariés en reconversion professionnelle sont invités à venir découvrir le campus pertuisien de l'Académie Vaucluse Provence et ses formations dans des domaines qui recrutent. Le site de Pertuis est celui de l'ancienne école Nextech,

Ecrit par le 1 juin 2026

reprise par la CCI en novembre dernier, et intégrée à l'Académie Vaucluse Provence. Cette journée sera donc marquée par la nouvelle dynamique initiée par la CCI de Vaucluse depuis cette reprise.

[Nextech : la CCI au chevet de la formation industrielle](#)

De nombreuses formations en Bac, Bachelor, BTS, Mastère, ou encore Titre professionnel, seront présentées aux visiteurs, dans les domaines de la vente, du numérique, du management commercial, ou encore du développement durable. En plus d'obtenir des conseils sur les différentes formations du campus de Pertuis, le public pourra rencontrer les équipes pédagogiques et visiter le site.

Samedi 15 mars. De 9h à 13h. Académie Vaucluse Provence. 180 Rue Philippe de Girard. Pertuis.

Écrit par le 1 juin 2026

JPO
JOURNÉE PORTES OUVERTES

BTS - BACHELOR - MASTER
TITRE PROFESSIONNEL

VENTE
MANAGEMENT COMMERCIAL
NUMÉRIQUE
DÉVELOPPEMENT DURABLE

SAM 15 MARS 9H - 13H PERTUIS

ACADEMIE
VAUCLUSE - PROVENCE

CCI VAUCLUSE

CAMPUS PERTUIS 180 RUE PHILIPPE DE GIRARD

Awen Franceschi, élève de l'Académie Vaucluse Provence gagne la 70e finale nationale du meilleur apprenti cuisinier de France 2024

Ecrit par le 1 juin 2026



Awen Franceschi, 17 ans, élève de l'Académie Vaucluse Provence, a remporté la 70^e édition du concours du meilleur apprenti cuisinier de France 2024, sous la bannière de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La finale a eu lieu le 13 janvier au [Vatel Académie](#) de Lyon au sein duquel s'affrontaient 12 candidats issus de la sélection de 120 apprentis venus du monde entier.

Les plats du concours

Pour se hisser au plus haut niveau, les candidats ont dû réaliser en entrée : des Cuisses de grenouilles pannées au Tandoori, dorées au poêlon, accompagnées de son jus de persil au beurre noisette. Le plat a consisté en un Pigeon de Bresse laqué au miel, crumble de pignon de pin, avec sa compotée de fenouil au cumin et sauce à la diable. Enfin, le dessert était un soufflé au chocolat Guanaja.

La grille d'évaluation

Écrit par le 1 juin 2026

Le talent des apprentis cuisiniers a été jugé sur la maîtrise des techniques, l'équilibre des saveurs et l'esthétique des assiettes.



Ewan Franceschi de retour à l'Académie Vaucluse Provence, félicitée par la profession

La lauréate du concours

Awen Franceschi, apprentie du CFA (Centre de formation des apprentis) de [l'Académie Vaucluse Provence](#) à [l'Hôtel La villa Gallici d'Aix-en-Provence](#) avait déjà remporté la première place -parmi 11 autres candidats-, après 4 heures intenses d'épreuves, lors de la finale régionale du concours du meilleur apprenti de France cuisine qui s'était tenue à Marseille, au [lycée hôtelier Jean-Paul Passedat](#), en novembre dernier.

La région Paca à l'honneur

Elle a donc représenté la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur lors de la finale nationale à Lyon. Deux autres apprentis ont également brillé lors de cette compétition : Bastien Allibert, apprentis au [Château](#)



Écrit par le 1 juin 2026

[Olive et raisin à Fontaine-de-Vaucluse](#) et Elian Patrigeon, apprenti au [Vallon de Valrugues Hôtel, Spa et Villas](#) *****

Les félicitations d'Eric Fréchon à Awen Franceschi

«Félicitations à la gagnante, qui a su faire preuve d'une régularité exemplaire, que ce soit sur son entrée, son plat ou son dessert, a souligné [Eric Frechon](#), le parrain de cette 70^e édition et chef multi-étoilé. Je tiens à saluer Awen Franceschi pour cette performance, car c'est avec ce niveau d'exigence que l'on remporte des concours. C'est une grande fierté d'être le parrain de ce concours organisé par les Maîtres Cuisiniers de France. La transmission est une valeur essentielle, et cet investissement dans l'apprentissage, ainsi que la mise à l'honneur des talents de chaque région, sont des initiatives fondamentales.»

L'Association des Maîtres Cuisiniers de France

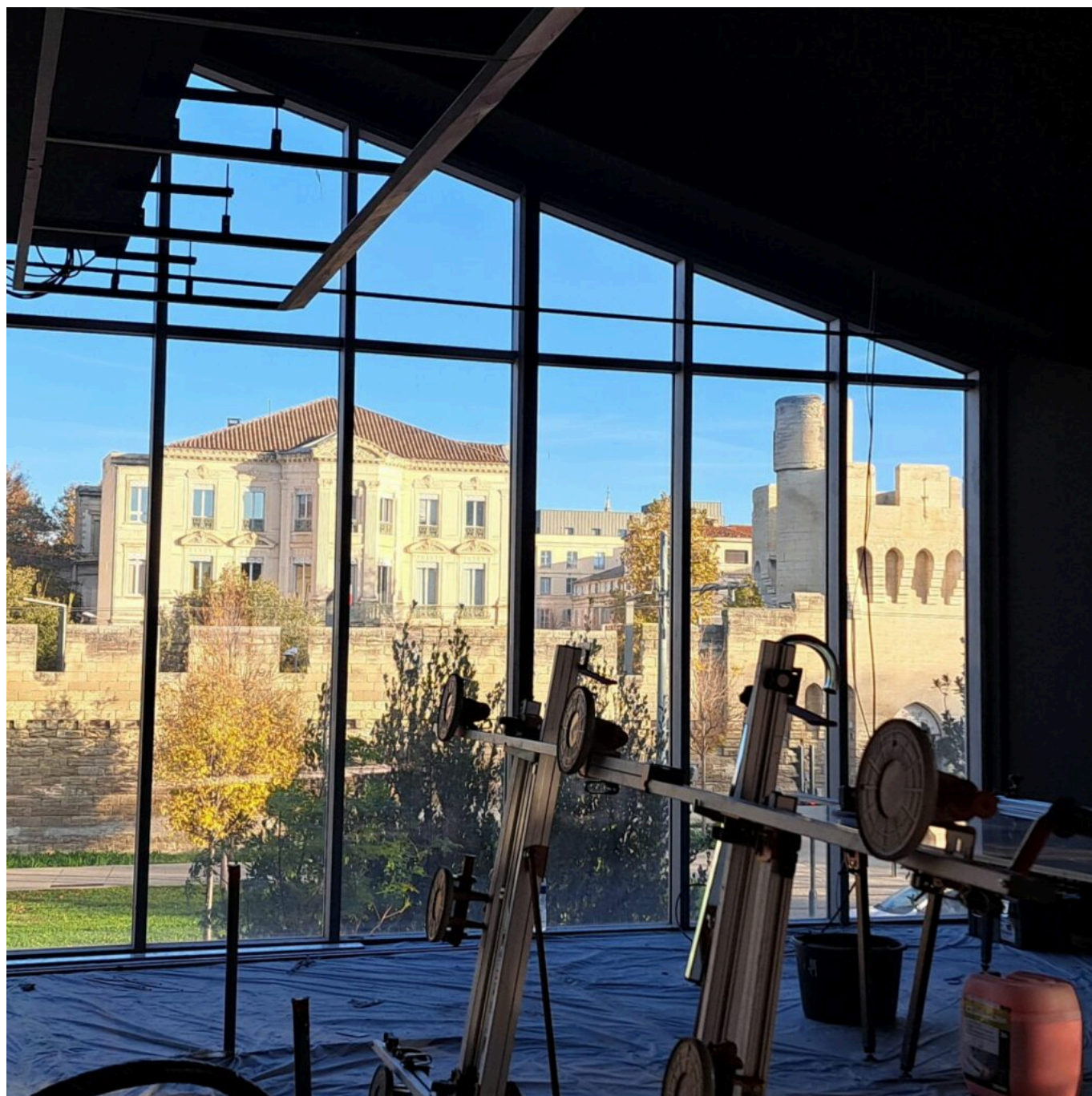
Fondée en 1951, [l'Association des Maîtres Cuisiniers](#) de France est l'une des plus prestigieuses associations culinaires au monde. Elle regroupe les meilleurs chefs français et internationaux, ayant pour mission de promouvoir l'excellence de la cuisine française à travers le respect des traditions culinaires et la transmission du savoir-faire. L'association œuvre également pour la formation des jeunes chefs, le respect des produits et l'innovation culinaire.

Ecrit par le 1 juin 2026



Avignon-Centre : « Le Quai des Saveurs » entrera en Gare prochainement

Écrit par le 1 juin 2026



« C'est un vrai défi, ce chantier, explique Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Nous avons eu les clés fin août et on a commencé les travaux début septembre en mettant le turbo. »

Une quarantaine d'ouvriers (maçons, plombiers, électriciens, plaquistes, carreleurs) s'affairent. Après

Ecrit par le 1 juin 2026

avoir posé des carreaux foncés de 120cm de côté sur le sol, c'est au tour de plaques de marbre clair de Carrare, sur les murs de la cuisine, de plusieurs centaines de kilos chacun, qui sont déplacés délicatement, avec des ventouses comme pour changer un pare-brise. « Il faut faire très attention, explique [Rachid Ghzal](#), quand on les pose, ils ont le même numéro de série pour constituer une sorte de frise murale, donc nous devons faire un raccord parfait en phase avec le veinage du marbre ».



Pose du carrelage ©AB/L'Echo du Mardi

Ecrit par le 1 juin 2026

Ce chantier a été mené tambour battant par les professionnels du bâtiment, sous la houlette de l'architecte avignonnais [Andrea Bortolus](#) avec [Citadis](#) comme maître d'ouvrage. « Toutes les entreprises sont de la région et les denrées viendront de producteurs locaux, donc priorité aux circuits courts, les vins auront été sélectionnés par InterRhône » ajoute [Gilbert Marcelli](#).

Ce restaurant d'application de l'[Ecole Hôtelière de la CCI d'Avignon](#) sera une vitrine du savoir-faire local. Avec 12 apprentis restaurateurs, 8 salariés, 2 chefs qui ont gagné les World Skills, Saïd & Gaël qui seront chapeautés par deux personnalités, Arnaud Strasser, le propriétaire de « [La Mère Germaine](#) » à Châteauneuf-du-Pape et [Xavier Mathieu](#) du « [Phébus](#) » à Jocas.



Le Président de la CCI de Vaucluse, Gilbert Marcelli entouré des artisans en compagnie de Régis Laurent directeur des affaires juridiques et institutionnelles de la CCI de Vaucluse

« En tout, dans le Quai des Saveurs et sur les 2 terrasses attenantes, face à la Gare et face aux remparts, nous servirons 60 couverts à midi et 60 autres le soir, avec un service ininterrompu entre 6h00 et 22h00

Ecrit par le 1 juin 2026

ajoute le président de la CCI. Et nous proposerons du snacking et du bistrannique aux 3 millions de voyageurs qui passent par cette gare centre d'Avignon chaque année ».

Un chantier exemplaire d'un million d'euros qui sera livré dans les temps par des entrepreneurs qui ont respecté le calendrier, les conditions de travail de leurs ouvriers, l'environnement et utilisé des matériaux de qualité.

[Gare centre : le Quai des Saveurs ouvrira en novembre](#)