

Le Campus de la CCI de Vaucluse ouvre ses portes au public



Ce samedi 22 juin, la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse organise une journée porte ouverte de son Campus. L'occasion de découvrir les différentes formations pour mieux s'orienter ou se reconvertir. La CCI propose 19 nouvelles formations dès la rentrée 2024.

Toute la journée ce samedi 22 juin, il sera possible de visiter le Campus de la CCI, de s'entretenir avec les professeurs et les responsables pédagogiques, mais aussi de se faire conseiller sur les choix de formation. Les plateaux techniques de l'école hôtelière (cuisines, restaurants et hôtel d'application, salle d'œnologie...) et de Sud Formation Santé (laboratoire de pharmacie et d'orthopédie orthèse) seront, eux aussi, ouverts au public.

Ainsi, chacun pourra en apprendre plus sur la quarantaine de formations proposées par la CCI,



notamment les 19 nouvelles accessibles dès la rentrée 2024 :

- Responsable en hôtellerie tourisme restauration (Bac+3)
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration (Bac+5)
- Agent de restauration (titre professionnel)
- Commis de cuisine (titre professionnel)
- Employé d'étage en hôtellerie (titre professionnel)
- Chef de cuisine en restauration collective (titre professionnel)
- Pizzaïolo (certificat de qualification professionnelle)
- Dispensation de matériel médical à l'officine (certificat de qualification professionnelle)
- BTS Commerce International (Bac+2)
- Bachelor Chef d'entreprise & développeur de PME (Bac+3)
- Bachelor Responsable développement commercial immobilier (Bac+3)
- Bachelor responsable qualité · sécurité · environnement (Bac+3)
- Licence comptabilité contrôle audit (Bac+3)
- Manager Marketing digital, communication & events (Bac+5)
- Manager Qualité · sécurité · environnement (Bac+5)
- Manager Performance marketing et commerciale (Bac+5)
- BTS Service informatique aux organisations (Bac+2)
- Bachelor développeur de solutions numériques sécurisées (Bac+3)
- Manager en ingénierie informatique sécurité industrielle (Bac+5)

Ouverture du Campus Pyro, la CCI de Vaucluse fait péter la formation



Ecrit par le 28 octobre 2025





Ce lundi 13 novembre, <u>le Campus Pyro</u>, structure dédiée au développement de compétences pyrotechniques à l'aide de formations initiales et continues, a accueilli sa première cession de formation au Campus de <u>la CCI de Vaucluse</u> à Avignon.

Annoncée par Gilbert Marcelli en juin dernier, la mise en place de cette formation a été notamment portée en partenariat avec la société Sorguaise Eurenco. Il s'agit d'une antenne du Campus pyrotechnie du futur créé à Bourges en février 2022.

<u>Lire aussi : « Avec sa formation pyrotechnie la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions pour son 'Académie Vaucluse Provence' »</u>

Organisme certifié Qualiopi, le Campus Pyro a pour objectif de participer à la structuration de la filière pyrotechnique en France et couvrir tout le spectre des métiers et des secteurs tels que la défense, l'aérospatial, la dépollution pyrotechnique, les mines et carrières, le forage, l'automobile, le divertissement et le loisir, etc.

Pour cela, l'association Campus Pyrotechnie du Futur a pour objectif le développement, le renforcement et l'adaptation des compétences techniques dans le domaine de la pyrotechnie au travers de plusieurs missions :

- Formations professionnelles initiales et continues concernant l'ensemble des métiers du secteur de la pyrotechnie pour ouvriers, techniciens et ingénieurs.
- Communication et attractivité des métiers pour combler le déficit en compétences du secteur et de nombreux métiers spécifiques.



- Innovation et recherche pour former aux technologies 4.0 et renforcer le lien entre le monde académique et le monde industriel.
- Soutien à l'entreprenariat au travers de programmes favorisant le développement de startups et de projets de rupture.

Une vingtaine de participants pour cette première session

L'antenne d'Avignon est destinée à accueillir des cadres de la fonction publique, des officiers des armées, ou bien encore des dirigeants ayant une activité en relation avec des opérations à caractère pyrotechnique du Sud-Est de la France. Une vingtaine de personnes participe à cette première session d'une semaine sur le thème '<u>Initiation et culture pyrotechnique</u>'.

« Cette ouverture représente une belle synergie entre les besoins d'industriels du secteur pyro et le campus », se félicite le Campus Pyro également ravi de l'accueil de la CCI 84.



Le lancement officiel de la première session du Campus Pyro à Avignon.



Concours d'éloquence : les étudiants de Kedge Avignon s'affrontent avec des mots



Dans le cadre de leur projet 'Pro-act', les étudiants de <u>Kedge Avignon</u> viennent d'organiser un concours d'éloquence parrainé par <u>Aushopping</u>.

Baptisé 'Kedg'elok', ce rendez-vous s'est déroulé au campus de la CCI de Vaucluse à Avignon. L'occasion pour une quarantaine d'élèves des 3 promotions Kedge business school de participer à une première phase de préqualification après avoir tiré au sort des sujets parmi lesquels : 'A-t-on le droit d'être égoïste ?', 'Doit-on toujours dire la vérité ?', 'L'argent fait-il le bonheur ?', 'Le père noël est-il une ordure ?', 'L'union fait-elle la force ?' ou bien encore 'Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ?'... Ces derniers ayant eu connaissance des sujets 1semaine à l'avance afin de préparer une prise de parole de 3 à 4 minutes.

De quoi retenir 20 élèves pour un second round où ils n'ont eu plus qu'une heure pour découvrir et préparer leur intervention.

Enfin, à l'issu de cette seconde étape 5 élèves sont restés en lice pour une finale où ils ont dû convaincre



de leur éloquence, sur une durée plus longue de 5 à 6 minutes, sur le thème 'Peut-on être trop libre de s'exprimer ?'

5 finalistes face au jury

A ce jeu-là, c'est Gabin Aliotti qui va se montrer le plus convaincant face au jury composé d'Anne Augereau (directrice commerciale du Dauphiné Média), Annick Roche (professeur de français de Français), Laurent Rochut (propriétaire du théâtre la Factory à Avignon), Jacques Lèze (directeur Aushopping Nhood principal partenaire de l'opération), Anais Bourguin (responsable commerciale Nhood), Sarah Brun (professeure de théâtre, prise de parole en public) et Sylvie Martin (directrice du magasin Cultura au Pontet).

Le vainqueur devance Erwan Hamdani, Eliot Bon, Emilio Kubryk et Nina Muscato.

Un événement pour responsabiliser les étudiants

Cet événement avait pour objectif de responsabiliser les étudiants sur la conduite d'un réel projet professionnel de A à Z, en toute autonomie, et au cours duquel ils seront évalués dans le cadre de leur cursus Bachelor Kedge Business School afin de valider leur diplôme.

Ce projet action 'Pro-act' est intégré au dispositif 'BeU de Développement personnel' et professionnel. Il doit permettre de mener toutes les étapes, en autonomie et en responsabilité, qui consiste à une professionnalisation de la gestion de projet : définition d'objectifs et élaboration de stratégies, pilotage d'équipe, communication interne et externe, montage de budgets prévisionnels, élaboration de calendrier prévisionnel et réactivité face aux imprévus ainsi que capacité à résoudre les problèmes.

L.G.

« Une nuit pour hacker » : la compétition en cybersécurité organisée par la CCI de Vaucluse



Ecrit par le 28 octobre 2025



Le pôle ingénierie informatique du campus de la CCI de Vaucluse organise une capture de drapeau numérique la nuit du 31 mars au 1^{er} avril. Près de 80 joueurs sont attendus.

Au programme de cette nuit pour hacker, deux compétitions se dérouleront en parallèle. Une première épreuve sera organisée pour les amateurs et pour les informaticiens non spécialistes de la cyber, avec présentation, mise en situation et découverte des compétences nécessaires en cybersécurité. Une compétition taillée sur mesure pour les débutants grâce aux apprentis en 2° année de la formation cybersécurité de la CCI qui les accompagneront dans le processus de résolution.

La deuxième épreuve sera destinée aux professionnels déjà rôdés au milieu de la cybersécurité. Le niveau sera relevé et les défis tous inspirés de failles réelles. Osint, reverse, pawn, web, forensics seront de la partie. Les professionnels en cybersécurité pourront lors de cet évènement, rencontrer, discuter et même challenger de potentiels futurs apprentis grâce à cette compétition.

De nombreux goodies seront à remporter, dont un Amiga500 min.

Vendredi 31 mars de 18h à 3h au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon. Inscription en cliquant <u>ici</u> (nombre de places limitées).

J.R.



Le campus CCI ouvre ses portes le temps d'une journée



<u>L'École Hôtelière d'Avignon, Sud Formation Santé, Kedge Business School, les pôles Compta gestion, Ingénierie Informatique</u> et <u>le CFA de la CCI de Vaucluse</u> ouvrent leurs portes samedi 28 janvier.

Il sera possible de découvrir les formations en alternance ou en temps plein proposées par le campus, en plus de découvrir leurs locaux, la résidence étudiante et les écoles. Sur rendez-vous, les familles et les personnes intéressées pourront aussi rencontrer les professeurs sur les formations souhaitées. Pour les plus curieux du savoir-faire des apprentis en cuisine, un déjeuner est proposé sur réservation.

Le campus CCI deviendra prochainement l'académie Vaucluse Provence où s'ajouteront deux spécialisations au sein du pôle ingénierie informatique, celle du développement sécurisé d'applications et la smart & green building.

Le samedi 28 janvier 2023 de 9h à 17h. Réservation de créneau pour un entretien avec les professeur sur le site : <u>Campus de la CCI de Vaucluse</u>. Réservation en amont recommandée pour le déjeuner : 04 90 13 86 16.





Un chef étoilé partage son expérience avec les apprentis de la CCI de Vaucluse



Hier, le jeudi 19 janvier, le chef étoilé <u>Jean-Luc Rabanel</u> s'est rendu sur le <u>Campus de la CCI de Vaucluse</u> afin de partager son savoir et son expérience avec les élèves et apprentis de 2nde Bac pro, CAP cuisine et 1ère Bac STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).

Cette rencontre a été organisée par la Commission Enseignement Hôtellerie Restauration, présidée par





Xavier Mathieu, élu de la <u>CCI de Vaucluse</u> et chef étoilé du <u>Phébus</u> à Joucas, dans le cadre des 'Rencontres du Campus' qui permettent de faire rayonner le Campus auprès des professionnels et du public. Elles permettent également aux apprentis de se confronter à divers sujets d'actualité professionnelle, sociétale et environnementale.

Jean-Luc Rabanel, originaire du Lot-et-Garonne, obtient une première étoile au Guide Michelin en 1992 pour le restaurant qu'il a ouvert à Tonneins, dans son département d'origine, en 1995. En 2007, il a été désigné 'extra créateur de l'année' par le <u>guide Omnivore</u>, puis nommé 'Chef de l'année' en 2008 par le <u>Guide Gault et Millau</u>. L'année suivante, il a reçu sa deuxième étoile au Guide Michelin, pour son restaurant L'Atelier à Arles.



DR

V.A.



CCI Vaucluse : comment réduire la consommation d'énergie de son entreprise ?



Ce jeudi 13 octobre, la <u>Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse</u> organise sur son Campus une conférence sur le thème 'Crise énergétique : aides d'aujourd'hui et leviers de réduction pour demain'.

Après avoir activé <u>une cellule de crise énergétique</u> le mois dernier, la CCI de Vaucluse vient de nouveau en aide aux chefs d'entreprise du département avec une conférence qui s'adresse aux entrepreneurs de tous les secteurs d'activité. L'objectif est de les informer sur les dispositifs existants et les actions pouvant être mises en places afin de réduire la consommation d'énergie de leur entreprise.

Le rendez-vous sera divisé en trois temps forts. Premièrement, une intervention de <u>Patrice Perrot</u>, cadre supérieur chez <u>Enedis</u> et membre associé de la CCI de Vaucluse. <u>Magali Rouvière</u>, chargée de mission Développement économique à la <u>Direction régionale de l'économie</u>, <u>de l'emploi</u>, <u>du travail et des solidarités (DREETS) de Paca</u>, mentionnera ensuite Les mesures d'urgence et aides mobilisables. <u>Sylvain</u>



Ecrit par le 28 octobre 2025

Bremond, directeur général adjoint de Capenergies, clôturera la conférence avec les actions à court terme et les perspectives et projections pour demain.

La conférence aura lieu en présentiel, mais également en visioconférence. Pour y assister, il suffit de s'inscrire via le formulaire disponible sur le site de la CCI.

Jeudi 13 octobre. De 17h30 à 19h30. Gratuit sur inscription. Amphithéâtre du Campus de la CCI de Vaucluse. Allée des Fenaisons. Avignon.

V.A.

Campus CCI: Journée portes ouvertes samedi 18 juin





Les écoles du Campus de la CCI de Vaucluse ouvrent leurs portes aux jeunes en recherche d'orientation et aux personnes en reconversion, samedi 18 juin de 9h à 15h, au Campus de la CCI de Vaucluse à Avignon.

Les écoles du <u>Campus de la CCI de Vaucluse</u>, <u>l'Ecole Hôtelière d'Avignon</u>, <u>Sud Formation Santé</u>, <u>Kedge Business School</u>, <u>Compta gestion</u> et <u>le CFA de la CCI de Vaucluse</u> ouvrent leurs portes aux jeunes en recherche d'orientation (collégiens, lycéens, étudiants...) et aux personnes en reconversion.

L'objectif de cette journée portes ouvertes : informer et aider à l'orientation.

Le campus de la CCI de Vaucluse propose 30 formations du CAP au Bac +5, dans des secteurs qui recrutent en hôtellerie, restauration, commerce, management, comptabilité, santé, diététique, social, ingénierie informatique...

Samedi 18 juin de 9h à 15h, Campus de la CCI, allée des Fenaisons à Avignon.

J.R.

Campus CCI Avignon : que faire sans Parcoursup ?



Ecrit par le 28 octobre 2025



Les écoles du Campus de la CCI de Vaucluse ouvrent leurs portes aux jeunes en recherche d'orientation et aux personnes en reconversion, samedi 18 juin de 9h à 15h, au Campus de la CCI de Vaucluse à Avignon.

Les premiers résultats de Parcoursup viennent d'être publiés et bon nombre de jeunes se trouvent désœuvrés. Cette période est particulièrement anxiogène pour les parents qui peinent à comprendre les règles de la plateforme. Afin d'offrir de nouvelles perspectives à ces familles, <u>la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse</u> rappelle qu'elle dispense sur son campus à Avignon plus de 30 formations du CAP au Bac +5, dans des secteurs qui recrutent, la plupart accessibles sans Parcoursup.

Les écoles du <u>Campus de la CCI de Vaucluse</u>, <u>l'Ecole Hôtelière d'Avignon</u>, <u>Sud Formation Santé</u>, <u>Kedge Business School</u>, <u>Compta gestion</u> et <u>le CFA de la CCI de Vaucluse</u> organisent une journée portes ouvertes à destination des jeunes en recherche d'orientation (collégiens, lycéens, étudiants...) et des personnes en reconversion.

L'objectif de cette journée portes ouvertes : informer, aider à l'orientation et à l'insertion professionnelle. « Notre mandature travaille sur plusieurs axes forts dont la finalité est de faciliter l'employabilité et l'emploi, explique <u>Céline Laget</u>, Présidente de la commission 'Education et prospective' de la CCI de Vaucluse. Nous souhaitons notamment valoriser le monde de l'entreprise, ses secteurs et ses débouchés



Ecrit par le 28 octobre 2025

auprès des jeunes, des salariés et des demandeurs d'emploi afin de les guider vers les secteurs porteurs. »



Céline Laget, présidente de la commission 'Education et prospective' et Florence Hertel, directrice 'Front office' de la CCI de Vaucluse.

Plus de 30 formations du CAP au BAC +5

Restauration, commerce, management, comptabilité, santé, orthopédie, diététique, social, ingénierie informatique... la CCI propose des formations en temps plein ou en alternance via son CFA (Chambre de formation d'apprentis).

Le CFA comprend quatre pôles : un pôle hôtellerie restauration, un pôle commerce et comptabilitégestion, un pôle santé et social, ainsi qu'un pôle ingénierie informatique.

Au programme

Visite du campus, des écoles et de la résidence étudiante. Entretiens avec les professeurs et les responsables pédagogiques, conseil sur les choix de formation, en temps plein ou en alternance. 'Plancha Party' dans les jardins du Campus. De nombreuses animations sont également prévues : dégustation de smoothies 'healthy', quizz sur la sécurité informatique, découpes artistiques et sculptures sur fruits et légumes frais...



Informations pratiques : samedi 18 juin de 9h à 15h, <u>Campus de la CCI</u>, allée des Fenaisons à Avignon. Entrée libre ou sur rendez-vous sur <u>campus.vaucluse.cci.fr</u>