Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Alternance, reconversion, emploi : l'Afpa ouvre ses portes le 3 septembre



À la recherche d'un métier, d'une formation ou d'un contrat en alternance ? Jeudi 3 septembre, les centres Afpa de Provence-Alpes-Côte d'Azur ouvrent leurs portes de 9h à 16h. À Avignon, au Pontet, les visiteurs pourront découvrir les plateaux de formation, rencontrer les conseillers et formateurs et surtout, explorer les nombreuses possibilités pour se former ou rebondir professionnellement. Plus de 500 offres d'apprentissage et d'alternance seront proposées dans la région.

Pas besoin d'avoir un projet parfaitement défini pour pousser la porte de l'Afpa (Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes). La journée s'adresse aussi bien aux jeunes à la recherche d'une alternance qu'aux salariés souhaitant évoluer, aux demandeurs d'emploi ou aux personnes envisageant une reconversion. Formation diplômante, validation des acquis de l'expérience (VAE), CPF (Compte

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

personnel de formation), financement, accompagnement vers l'emploi : les conseillers répondront aux questions et construiront, avec les visiteurs, un parcours adapté.

Un rendez-vous pour changer de voie
Dans la région, l'Afpa a accompagné 6 487 personnes en 2025, dont 3 849 stagiaires formés et 2 550 demandeurs d'emploi. L'organisme propose quelque 250 formations, en présentiel, à distance ou en alternance, et travaille avec 600 entreprises clientes en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Au Pontet, des métiers très concrets
Pour le public vauclusien, direction le centre Afpa situé 56 avenue Émile-Zola, au Pontet. Au programme ? Découverte des espaces consacrés à la plomberie, l'électricité, la maintenance des bâtiments, la mécanique automobile, l'hôtellerie, les services à la personne, le secrétariat, le médico-social ou encore la logistique.

Deux ateliers
Deux ateliers 'Mixité, Sensibiliser, attirer autrement', programmés à 10h et 14h, viendront également questionner les stéréotypes de genre dans les filières professionnelles. Les visiteurs pourront rencontrer France Travail, la Mission locale, Avenir Actifs et les partenaires du 'Village des solutions'.



Copyright AFPA

500 opportunités à saisir
Les secteurs d'activités et les opportunités se révèlent nombreux :Bâtiment, industrie, hôtellerie, tourisme, logistique, automobile, tertiaire, services aux entreprises ou métiers de l'humain. En 2024, 7 000 alternants ont trouvé leur contrat avec l'Afpa, tandis que plus de 8 500 entreprises font appel à l'organisme pour leurs recrutements, dont 600 en Provence-Alpes-Côte d'Azur.Parailleurs, près de 73 % des stagiaires formés trouvent un emploi dans les six mois suivant leur formation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

A propos de l'Afpa
L'Afpa a formé et accompagné près de 132 000 personnes, dont 6 487 en Provence-Alpes-Côte d'Azur, en 2025. Membre du service public de l'emploi, l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afpa), est un opérateur majeur de l'accompagnement et de la formation professionnelle en France. L'Afpa propose des solutions globales de sécurisation des trajectoires professionnelles. Avec un accueil inconditionnel de tous les publics, son maillage territorial et son programme stratégique « Village des solutions », l'Afpa agit en faveur de l'inclusion et de la promotion sociale par l'emploi au cœur des territoires. Centre de formation des apprentis (CFA) depuis 2019, l'Agence forme 7 000 alternants par an. Elle est aussi le partenaire formation et conseil de plus de 8 500 entreprises (600 en Provence-Alpes-Côte d'Azur) pour construire les compétences de demain et accompagner leurs besoins RH (Ressources humaines).

Chiffres en région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2025
6 487 personnes accompagnées **;** 3 849 stagiaires formés **;** 2 550 demandeurs d'emploi **;** 1 137 salariés **;** 30 personnes en situation de handicap **;** 600 entreprises clientes **;** 250 formations à distance, en présentiel et en alternance (Apprentissage et Contrat de pro) **;** 66,1% de nos stagiaires accèdent à l'emploi après leur formation ==> je n'ai pas la donnée actualisée **;** 85,0% de taux de satisfaction des stagiaires

Les infos pratiques
Journée Portes Ouvertes de l'Afpa, jeudi 3 septembre 2026, de 9h à 16h. Centre Afpa d'Avignon : 56 avenue Émile-Zola, 84130 Le Pontet. En transports en commun, depuis le centre-ville, autobus ligne 2, arrêt les Agassins au Pontet. Inscriptions et programme détaillé des centres ici, et du Pontet ici. Inscription ici.
Mireille Hurlin



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au CFA d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :
• Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
• Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
• Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
• Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
• Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
• Faire naitre une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Narakson Pauleau (BP 1re année)
• 2e : Kylian Lavialle (BP 1re année)
• 3e : Matys Duperrier (CAP 1re année)

Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1re année)
• 2e : Lya Gonzales (CAP 1re année)
• 3e : Louane Berard (CAP 1re année)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Journée portes ouvertes au campus d'Avignon de la Chambre de métiers et de l'artisanat



La Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) Provence-Alpes-Côte d'Azur organise plusieurs journées portes ouvertes de ses huit campus du mercredi 24 au mercredi 31 janvier. Les deux sites du campus d'Avignon accueilleront le public ce samedi 27 janvier toute la journée.

Ce samedi 27 janvier, les deux campus avignonnais de la CMA Paca seront sous le signe de l'orientation lors de sa journée portes ouvertes. De 9h30 à 16h30, le public pourra se renseigner sur l'ensemble des formations en apprentissage, du CAP au BAC+3. De nombreuses filières seront présentées telles que :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

l'alimentation, la coiffure et l'esthétique, l'électricité, les métiers d'art, la mécanique automobile, l'agriculture et les espaces verts, la maintenance industrielle; le commerce, le management et la gestion.

Lors de cette journée, une visite du campus et des ateliers pratiques seront organisés, en plus d'une présentation de l'apprentissage et des formations. Le public pourra évidemment échanger avec les équipes du CMA sur l'orientation, l'organisation des formations, ou encore les débouchés professionnelles.

Inscription au 04 90 80 65 70 ou par mail à l'adresse urma.avignon@cmar-paca.fr
Samedi 27 janvier. De 9h30 à 16h30. 7 Avenue de l'Etang et 12 Boulevard Saint-Roch. Avignon.

V.A.

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



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

Ecrit par le 16 novembre 2026

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 : Campus de la CCI de Vaucluse. Réservation en amont recommandée pour le déjeuner : 04 90 13 86 16.

---

12 jeunes en compétition pour le métier de pâtissier-confiseur à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46ème édition de la compétition 'WorldSkills', 12 jeunes prouveront leur expertise en pâtisserie-confiserie au cours d'épreuves qui se tiendront au CFA de l'Université des métiers et de l'artisanat à Avignon, du 9 au 10 mai 2021.

Cette première phase de la compétition est destinée à se mettre dans les mêmes conditions de compétition que les finales nationales qui se dérouleront à Lyon en janvier 2022, pour désigner ceux qui intégreront l'équipe de France des métiers.

2 jours d'épreuves

Les émissions fleurissent sur nos écrans : Top Chef, Meilleur Pâtissier, et témoignent d'un véritable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtissiers-confiseurs sont des artisans qualifiés, maîtres dans l'art de conjuguer technicité et créativité dans la réalisation de leurs mets sucrés. Lors de la compétition, le candidat devra réaliser plusieurs créations (en pâte d'amande, pâte à sucre, chocolat, etc.) à partir du cahier des charges en limitant le coût « matières ».

A l'issue de ces épreuves, chaque équipe obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des finales nationales qui se déroulera à Lyon Eurexpo en janvier 2022. Les compétiteurs sélectionnés à l'issue des finales nationales intégreront l'équipe de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Pétersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46ème édition, les finales nationales sont organisées en deux phases. Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers dont les épreuves se dérouleront sur 50 sites dans 13 régions. Une opportunité unique d'ancrer davantage la compétition WorldSkills France dans les territoires.

« Nous sommes ravis de permettre aux apprenants de notre Campus de suivre de près cette aventure, où se côtoient des candidats passionnés, motivés et prêts à se dépasser », Vanessa Raguet, directrice CFA Régional, campus d'Avignon, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de région PACA.

Vous avez dit 'WordSkills' ?

La 'WorldSkills Compétition' rassemble tous les deux ans, sous l'égide de WorldSkills International, près de 1600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, pour s'affronter dans une cinquantaine de métiers allant du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile, l'Alimentation, les Services, la Communication et le Numérique ou encore les métiers du Végétal. 'WorldSkills' regroupe ainsi 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers. Observatoire et vitrine des métiers, la compétition organisée dans les territoires entend 'mettre en lumière la diversité des formations pour des métiers qui peinent quelques fois à recruter », selon Armel Le Compagnon, Président de 'WorldSkills' France.

Objectif Lyon 2024

La France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon en 2024 pour la deuxième fois en trente ans. 1 600 jeunes compétiteurs âgés de moins de 23 ans viendront de 65 pays pour mesurer leur talent dans une soixantaine de métiers. L'ancrage territorial de la phase 1 des Finales Nationales et l'organisation de la phase 2 sur site unique à Lyon début 2022 représentent des étapes clés pour fédérer les élans d'optimisme suscités par ce rendez-vous sportif.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Un apprenti du CFA d'Avignon sélectionné pour la finale nationale du concours du meilleur croissant





Après Nicolas Soubeyrand, boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette, c'est au tour d'Antoine Piquet de mettre en lumière le Centre de formation d'apprentis d'Avignon (CFA). Il y a quelques jours se déroulait le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P. Une compétition qui a projeté le jeune apprenti parmi les deux finalistes qui représenteront la Provence-Alpes-Côte d'Azur, les 18 et 19 mai 2021 en Normandie.

Voilà un concours qui met à l'honneur une viennoiserie emblématique du savoir-faire français. Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P est un rendez-vous qui favorise le partage entre les jeunes, les formateurs et les professionnels. 12 élèves apprentis boulangers, âgés de moins de 20 ans devaient réaliser 24 croissants parfaits, aussi bien visuellement que gustativement. Parmi eux, deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

candidats ont été sélectionnés pour concourir à la finale nationale : Antoine Piquet (CFA d'Avignon) et Benjamin Regnier (CFA de Carros). Ils auront ainsi l'honneur de représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au cours de la finale qui aura lieu dans la commune d'Ifs située en Normandie.

Convaincues par « la nécessité de perpétuer le savoir-faire et la transmission du patrimoine boulangers français », la coopérative laitière Isigny Sainte-Mère et l'Association nationale des professeurs de boulangerie (AAINB) ont ainsi créé ce concours en 2006. Chaque année, des futurs boulangers de toute la France prennent part aux sélections. Pour certains, le concours s'avère être un véritable tremplin permettant de se démarquer dans la profession. Pour les vauclusiens, il s'agit là de perpétuer la tradition boulangère, et contribuer au rayonnement du savoir-faire local. Rappelons que le Centre de formation d'apprentis d'Avignon (CFA) forme chaque année 1 200 apprentis et compte au bas mot 1 000 entreprises partenaires.

Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Après avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse, Nicolas Soubeyrand de la boulangerie 'La Mie Soubeyrand' à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vauclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L’apprentissage dans l’artisanat à l’honneur du 29 janvier au 5 février



Dans le cadre de la semaine nationale de l’apprentissage dans l’artisanat, la Chambre des métiers et de l’artisanat (CMAR) de Paca souhaite mettre à l’honneur une filière d’avenir qui ne connaît pas la crise : 41 % des dirigeants actuels d’entreprise ont commencé par l’apprentissage.

Malgré la crise sanitaire, l’entreprise artisanale demeure un secteur dynamique en matière d’emplois : la 1e entreprise de France. En effet, en 2020, + 4 % d’apprentis ont été formés dans les centres de formation des apprentis (CFA) de l’Université régionale des métiers et de l’artisanat et 80 % d’entre eux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

ont trouvé un emploi pérenne dans les 6 mois qui ont suivi la sortie de leur formation en apprentissage avec le recrutement d'un apprenti sur deux au sein de son entreprise d'accueil. Cette année, le réseau des Chambre de Métiers et de l'Artisanat souhaite valoriser l'apprentissage sur le territoire et ce, malgré une année 2020 économiquement sinistrée pour de nombreux secteurs.

L'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur a notamment lancé la plateforme 'For Me Up', un parcours formation intégralement numérique déployant des méthodes d'enseignement ludiques et intuitives pour les apprentis en filière alimentaire. Ainsi, les espaces de formation ont été, pour l'occasion, complètement réinventés avec la mise en place de classes virtuelles, outils collaboratifs, quizz en ligne et vidéos préparées par les formateurs pour l'apprentissage des gestes professionnels (comment préparer des macarons, un poisson…).

L'an dernier, si les entreprises ont été sensibles aux aides financières à l'embauche d'un apprenti, inscrites au plan de relance, à savoir 5 000 € pour un mineur et 8 000 € pour un majeur, les CFA ont aussi pu accueillir des apprentis bénéficiant du dispositif d'inscription et d'accueil jusqu'à 6 mois sans contrat. Ces aides, vitales en période de crise, sont reconduites en début d'année 2021 et vont permettre d'assurer un suivi de tous sur le moyen et long terme.

Obtention du label 'Performance vers l'emploi'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le centre de formation des apprentis d'Avignon ainsi que les six autres centres de formation de la région Provence Alpes Côte d'Azur (Digne-les-Bains, Gap, Saint-Maximin, Le Beausset, Les Arcs et La Seyne-sur-Mer) viennent d'obtenir le label 'Performance vers l'emploi'. Pour décrocher le label, trois axes ont été passé au crible lors des audits : la qualité du service rendu aux apprenants, le management et la maîtrise de la qualité ainsi que la performance vers l'emploi. Cette récompense permet à l'Université régionale des métiers (URMA PACA) de prouver sa capacité à délivrer une formation professionnelle de qualité dans chacun de ses centres de formation des apprentis et de concilier la satisfaction des apprenants, des entreprises qui reçoivent les alternants et les diplômés, et les exigences des financeurs. Chaque année, ce sont plus de 6 000 jeunes qui sont formés dans l'un des sept centres de formation d'apprentis de l'URMA PACA.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !