Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Le CFA d'Avignon met l'apprentissage à l'honneur le temps d'une soirée

Ce mercredi 26 juin, la Chambre de métiers et de l'artisanat PACA donne rendez-vous au public sur les deux campus de son Centre de formation d'apprentis (CFA) d'Avignon pour la Soirée de l'apprentissage.

La Soirée de l'apprentissage, qui sera organisée sur les sites de St Roch et de Fontcouverte, mettra en lumière les différents métiers et formations en apprentissage proposés sur les deux campus : Boulangerie, Pâtisserie, Boucherie, Coiffure, Esthétique, Art Floral, Vente, Electricité, Ébénisterie, Mécanique Agricole/Espace Verts, Mécanique Motocycle, Maintenance Industrielle, Commerce/Management.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Il sera possible de visiter les campus à 17h et à 18h30, mais aussi s'entretenir avec les conseillers en formations, et assister à des ateliers pratiques. Pour visiter le campus de St Roch, inscrivez-vous ici. Pour visiter le campus de Fontcouverte, inscrivez-vous ici.

Campus St Roch : 12 Boulevard Saint-Roch. Avignon. 04 90 80 65 70.
Campus Fontcouverte : 7 Av. de l'Étang. Avignon. 04 90 88 81 30.

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Le Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au CFA d'Avignon. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1er prix dans la catégorie Salarié.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1er prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2e et 3e prix. Les 1er prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :
1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron
2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
3) Dorian Hernandez de la Maison Jouvaud à Carpentras

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :
1) Louna Siminski du CFA d'Avignon
2) Lucas Lefebvre du CFA d'Avignon
3) Alexis Cavalier-Ruis du CFA d'Avignon

Catégorie BP/BM/BTM :
1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie Les Rotondes à Avignon
2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
3) Alexia Souchon du CFA d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

©Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse