

Ecrit par le 22 janvier 2026

Le campus Urma Avignon ouvre ses portes ce samedi 29 janvier



Le campus Université régionale des métiers et de l'artisanat ([URMA](#)) d'Avignon ouvre ses portes ce samedi 29 janvier de 9h à 13h.

La journée se fera en présentiel, sur prise de rendez-vous uniquement par téléphone ou par mail (urma.avignon@cmar-paca.fr). L'occasion d'interagir avec les enseignants du campus et de se renseigner au mieux sur les formations proposées en apprentissage. 38 diplômes sont proposés dans 14 métiers, du Cap au Bac +4, dans neuf secteurs professionnels : alimentaire, bois, coiffure-esthétique, électricité, maintenance matériels... Une nouvelle formation fait son apparition en 2022, BTS MCO (Management commercial opérationnel).

Rendez-vous est pris au 12 boulevard St Roch à Avignon pour les métiers en boulangerie, pâtisserie,

Ecrit par le 22 janvier 2026

boucherie, esthétique, coiffure, art floral et vente (S'inscrire au 04 90 80 65 70.) Au 7 avenue de l'Etang à Avignon aura lieu le rendez-vous pour les métiers en électricité, mécanique moto et agricole/espaces verts, maintenance industrielle, ébénisterie, commerce et responsable QSE (s'inscrire au 04 90 88 81 30).

La Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur organise l'apprentissage au travers de sa structure Urma Paca, qui forme 6000 jeunes dans l'un de ses sept campus. Leur ancrage permet d'adapter les formations selon les besoins réels du tissu économique local : 107 formations du Cap au Bac+ 5 sont proposées avec plus de 5 000 entreprises partenaires dans toute la région.

L.M.

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

Ecrit par le 22 janvier 2026



Dans le cadre des finales nationales de la 46^{ème} 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



Ecrit par le 22 janvier 2026

engouement pour cet art culinaire. Les pâtisseries-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 ».

À 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-Petersbourg en 2023.

Au cœur des territoires

Nouveauté de cette 46^{ème} 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 'WorldSkills' ?

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.

Avignon, Portes ouvertes ce samedi de l'URMA PACA



Le campus de l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ([URMA PACA](#)) ouvre ses portes sur ses deux sites ce samedi 27 mars, 12 boulevard Saint-Roch et à Fontcouverte 7, avenue de l'Etang à Avignon.

L'occasion d'interagir avec les enseignants du Campus et de se renseigner au mieux sur les formations proposées : 34 diplômes dans 16 métiers, du CAP (certificat d'aptitude professionnelle) au Bac + 4, dans 9 secteurs professionnels : alimentaire, bois, coiffure-esthétique, électricité, maintenance matériels... Alors quelle formation pour quel débouché ? Quel métier selon mes centres d'intérêts ?

S'orienter



Ecrit par le 22 janvier 2026

« En cette période contraignante où il est difficile pour les jeunes de s'orienter, de discuter avec les uns et les autres, de se rendre à des forums... L'équipe pédagogique de l'URMA PACA du campus d'Avignon, répondra aux questions, sur site après une prise de rendez-vous téléphonique. »

Employabilité

«L'occasion de prendre des informations sur une filière qui garde un taux très élevé d'employabilité malgré le contexte sanitaire et économique : 80% d'entre eux ont trouvé un emploi pérenne dans les 6 mois qui ont suivi la sortie de leur formation en apprentissage et un apprenti sur deux a été recruté dans son entreprise d'accueil. »

Journée portes ouvertes au campus URMA PACA à [Avignon](#). Samedi 27 mars. Sur place uniquement après prise de rendez-vous au préalable par téléphone : Antenne Fontcouverte - 7 avenue de l'étang au 04 90 88 81 30 et Campus d'Avignon, 12 boulevard Saint-Roch 04 90 80 65 70.