L'ATELIER DES CHEFS

L'ATELIER DES CHEFS.

Dossier de Presse

Septembre 2026

SOMMAIRE.

I. Aider chacun à s'accomplir : la mission de L'atelier des Chefs

• L'Histoire de L'atelier des Chefs
• Édito de Nicolas Bergerault, co-fondateur
• Chiffres clés et faits marquants
• Une qualité reconnue

II. Les cours de cuisine loisirs

• Sept ateliers dans toute la France
• Présentation des formules

III. Être apprenant à L'atelier des Chefs

• Un Organisme de formation **ET** un Centre de Formation des Apprentis (CFA)
• Plus de 30 formations certifiantes
• À la Rencontre de ses Diplômés
    - La Remise des Diplômes au Grand Rex
    - L'atelier des Chefs Alumni

IV. 37% des salariés envisagent une reconversion vers un métier de la main et de l'humain

(sondage exclusif L'atelier des Chefs & Opinion Way)

V. En formation, en reconversion, diplômés, Paroles d'apprenants

• Ils ont fait nos formations
• Ils emploient nos apprenants
• Portraits d'apprenants



AIDER CHACUN À S'ACCOMPLIR : LA MISSION DE L'ATELIER DES CHEFS.

L'HISTOIRE DE L'ATELIER DES CHEFS.

L'atelier des Chefs, c'est l'histoire de trois passionnés qui, après avoir démocratisé la cuisine du quotidien, se sont donné comme mission de rendre plus accessible la formation aux métiers de la main et de l'humain. Elle s'écrit avec des jeunes comme avec des actifs qui souhaitent se reconvertir, car il n'y a pas d'âge pour apprendre.

Deux frères, François et Nicolas Bergerault, et leur associé Jean-Sébastien Bompoil, ex Second de cuisine du Ritz, lancent L'atelier des Chefs en 2004 avec un objectif : remettre les Français aux fourneaux. Depuis, ils ont vu défiler devant leurs fourneaux des centaines de milliers de passionnés de cuisine, débutants ou confirmés comme Carla Ferrari, découverte par L'atelier des Chefs il y a 10 ans et candidate Top Chef 2023 ou encore Michel Cymes.

Depuis sa création, L'atelier des Chefs ne cesse de se réinventer. En 2017, l'entreprise a étendu son domaine d'expertise au-delà de la cuisine pour offrir une formation de qualité à un éventail toujours croissant de métiers. Organisme de formation certifié et reconnu par les prestigieux Meilleurs Ouvriers de France depuis 2021, leur engagement envers l'excellence est irréfutable.
La preuve de leur succès réside dans leurs résultats : 96% de réussite à l'examen, et 87% de mentions en 2026 sur l'ensemble de leurs formations (CAP & CFA).

Avec aujourd'hui plus de 30 formations parmi 6 secteurs de métiers de la main, l'offre large de L'atelier des Chefs accompagne chacun dans son parcours de formation vers un métier essentiel qui compte.



ÉDITO.

“Parce qu’on a plus le droit de manger n’importe quoi, nous proposons dans 7 ateliers en France depuis 2004 des cours de cuisine de tous les jours, pour tous. Car la seule façon de savoir ce qu’il y a dans nos assiettes, c’est de reprendre la main sur leur contenu !

En 2017, nous avons décidé d’appliquer les recettes qui ont fait notre succès à l’apprentissage des métiers de la main et de l’humain. Ils peinent souvent à séduire et à recruter alors qu’ils sont essentiels au fonctionnement de notre économie et porteurs de sens. Ainsi est née l’activité formation de L’atelier des Chefs qui vise à faire de nos apprenants des chefs cuisiniers mais aussi des plombiers, des électriciens, des fleuristes… Ce sont à ce jour plus de 30 métiers qu’on peut apprendre à son rythme et à distance, grâce à une ingénierie pédagogique repensée pour lever les freins et donner envie de s’y former.
Dans nos ateliers, nous avons compris qu’apprendre doit rimer avec plaisir. C’est ce que nous souhaitons reproduire pour redonner à ces métiers, longtemps dénigrés, leurs lettres de noblesse.

Et ça marche ! Accompagnés par des coachs et experts du métier, plus de 40 000 apprenants se sont préparés à un examen national avec un taux de réussite de plus de 96%. Parmi eux, des jeunes et des moins jeunes, des demandeurs d’emploi mais aussi des “cols blancs” souhaitant se reconvertir vers un métier qui leur permet de mesurer concrètement l’impact de leur travail au quotidien.

Cette qualité a été reconnue par la certification Qualiopi. Nos formations sont, pour la plupart, éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF). Quant à notre Centre de Formation des Apprentis, il a accueilli en 2022 sa première promotion et compte désormais 4 promotions de diplômés. Parce qu’il n’y a pas qu’en cuisine qu’on peut être un chef, nous voulons aider toujours plus de personnes à s’accomplir et à faire de leur passion une vocation.”

Nicolas Bergerault,
co-fondateur de L’atelier des Chefs
Diplômé d’HEC et du CAP Cuisine

CHIFFRES CLÉS ET FAITS MARQUANTS.

→ **DEPUIS 2004**
Des cours de cuisine loisirs dans 7 ateliers à **Paris, Lyon et Toulouse.**

→ **EN 2017**
Lancement d'une plateforme digitale pour préparer le CAP cuisine.

→ **EN 2019**
L'atelier des Chefs devient un Organisme de Formation labellisé Qualiopi et éligible au CPF.

→ **EN 2022**
L'atelier des Chefs lance son Centre de Formation des Apprentis après avoir levé 7 millions d'euros auprès du Groupe Amaury pour financer son ambition de former 30 000 apprenants par an.

L'ATELIER DES CHEFS EN CHIFFRES

→ **+ 40 000 APPRENANTS**
En cours de formation sur la plateforme en ligne

→ **+ 6 000 DIPLÔMÉS**

→ **3 NIVEAUX**
CAP, Titre Professionnel, BTS

→ **PLUS DE 40 FORMATIONS DONT 35 CERTIFIANTES**

→ **1 990€**
Le prix moyen d'une formation à l'un des CAP

→ **96% DE RÉUSSITE SUR L'ENSEMBLE DES FORMATIONS**

→ **+ 200 SALARIÉS**

→ **7 ATELIERS EN FRANCE**

NOTRE MISSION: AIDER CHACUN À S'ACCOMPLIR

Des cours de cuisine loisirs à la formation aux métiers de la main et de l'humain.

UNE QUALITÉ RECONNUE.

L'atelier des Chefs est :

- Labellisé Qualiopi, la plupart de nos formations sont éligibles au financement par CPF
- Partenaire de La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
- Membre des Acteurs de la Compétence, d'Edtech France et du réseau WALT
- Parmi les entreprises qui recrutent les apprentis de L'atelier des Chefs : Pierre Hermé, Aux Merveilleux de Fred, FRITZ Group, PIGNOL Lyon, Fleurs ô Naturel, Flora Nova, MRS, Body Minute et bien d'autres...





II. OFFRE DE COURS DE CUISINE LOISIRS DE L'ATELIER DES CHEFS.

LES POINTS FORTS DE L'OFFRE.

Depuis 2004, L'atelier des Chefs conçoit et dispense des cours de cuisine ludiques et conviviaux adaptés à tous. Du débutant au passionné de cuisine, de 30mn à 3h, les cours de cuisine sont dispensés par des Chefs professionnels issus des plus grands restaurants, avec un coût d'entrée à seulement 19 euros.

Événements, approfondissement de techniques, L'atelier des Chefs propose toute une palette d'expériences culinaires variées : des cours de cuisine, masterclass cuisine, masterclass de pâtisserie, des techniques de chefs, des cours de cuisine pour un anniversaire... L'atelier des Chefs propose également des "Team Building", afin de passer un moment convivial entre collègues.

Sept ateliers sont implantés à Paris, Lyon et Toulouse.

À L'atelier des Chefs, on ne mange que ce qui a été cuisiné sur place. Les plats sont fabriqués uniquement avec des produits de saison afin de pouvoir les reproduire à la maison, en toute simplicité, tout en respectant notre planète.

PRÉSENTATION DES FORMULES.

PAUSE DÉJ'.	En 30 minutes, on prépare son déjeuner avec le Chef pour le déguster sur place autour de la table d'hôtes.	30MIN	19€
LE MENU EXPRESS.	En une heure, on cuisine l'essentiel : un plat et un dessert pour un moment de détente gourmand.	1H00	39€
LE MENU.	En une heure trente, on prend le temps de cuisiner un menu complet de saison avec des recettes gourmandes.	1H30	59€
LA PÂTISSERIE.	Pâtes à choux, macarons, classiques de la pâtisserie, on découvre tous les secrets de la pâtisserie.	2H00	79€
TECHNIQUES DE CHEF.	La technique est à la cuisine ce que le solfège est à la musique. Il est des règles incontournables à maîtriser pour devenir virtuose.	2H00	79€
PARENT-ENFANT.	Un moment unique de partage et de gourmandise à quatre mains, entre parent et enfant de 6 à 12 ans.	1H30	76€
LA TABLE DU CHEF.	En deux heures, on cuisine avec le Chef un menu à partir de produits nobles et de saison.	2H00	76€
TÊTE À TÊTE AVEC LE CHEF.	Un moment privilégié avec le chef pour préparer et déguster - boissons comprises - un menu inventif et savoureux.	2H00	118€
LE MARCHÉ DU CHEF.	Ce cours destiné aux amoureux des produits de saison permet d'associer une rencontre authentique avec des commerçants passionnés, et la redécouverte des produits de saison.	3H00	114€
MASTERCLASS.	Le chef transmet les incontournables de la cuisine (taillages, sauces, cuissons, découpes) pendant une demi-journée.	3H00	249€
STAGE ADO.	Pendant 4 jours, les jeunes sont familiarisés à la cuisine en apprenant à créer de délicieux menus ou pâtisseries.	10H00	250€



III. ÊTRE APPRENANT À L'ATELIER DES CHEFS.

L'atelier des Chefs est à la fois un Organisme de Formation et un Centre de Formation des Apprentis.

Le premier s'adresse aux actifs qui désirent suivre l'une des plus de 30 formations certifiantes proposées et passer l'examen national comme candidat libre.

Le deuxième, principalement adressé aux moins de 30 ans, propose de se former par la voie de l'apprentissage, grâce à l'alliance d'une formation théorique à distance et d'une formation pratique en entreprise.

Les parcours, 100% digitaux, sont accessibles depuis une plateforme en ligne et permettent à chacun de se former à son rythme, pour répartir la formation sur une période allant de 6 à 18 mois.

LES + D'UNE FORMATION À L'ATELIER DES CHEFS :

- Une pédagogie innovante, une plateforme conviviale
- Un accompagnement par des experts du métier
- Des révisions collectives à l'approche des examens
- Un prix accessible
- Un réseau d'alumni pour s'entraider
- Une entrée en formation toute l'année

FORMATIONS ÉLIGIBLES AU CPF

LES + D'UN APPRENTISSAGE :

- Une pédagogie innovante, une plateforme conviviale
- Un réseau d'entreprises prestigieuses pour trouver son alternance
- Une souplesse pour organiser son planning entre le suivi de sa formation et les contraintes professionnelles
- Un accompagnement renforcé et adapté à un public jeune
- Une entrée en formation toute l'année

LEVER LES FREINS À LA MOBILITÉ GRÂCE AU DIGITAL

UNE THÉORIE 100% DIGITALE, UNE PRATIQUE 100% EN ENTREPRISE

DISPONIBLE PARTOUT EN FRANCE



PLUS DE 30 FORMATIONS CERTIFIANTES.


Restauration


Bâtiment


Santé & Social


Arts Décoratifs et Créatifs


Mécanique et réparation


Beauté & bien-être

RESTAURATION

- CAP Cuisine
- CAP Pâtisserie
- CAP Boulangerie
- Cuisine Végétale
  Proposer une offre de cuisine végétale)
- TP Cuisinier
- Sommellerie
- Réaliser les opérations comptables courantes (ROCC) d'une TPE - Focus Restauration
- CAP Boucher
- Métiers du bar
- Barista
- IA dans la restauration
- CAP Charcuterie-traiteur

SANTÉ & SOCIAL

- CAP Accompagnant(e) Éducatif Petite Enfance
- BTS Diététique
- Diététique du Sport
- Devenir Sophrologue
- Éducation Thérapeutique du patient

MÉCANIQUE ET RÉPARATION

- CAP Maintenance des Véhicules
  - Option A Voitures Particulières
- CAP Maintenance des Véhicules
  - Option C Motocycles
- Technicien gros éléctroménager
- TP Mécanicien de maintenance automobile
- Technicien Cycles

BÂTIMENT

- CAP Monteur en Installations Sanitaires
- CAP Monteur en Installations Thermiques
- CAP Électricien
- CAP Menuisier Fabricant
- CAP Menuisier Installateur
- CAP Ébéniste
- CAP IMTB
- TP Chargé d'Accompagnement à la Rénovation Énergétique du Bâtiment
- BTS Bâtiment
- TP Électricien d'Équipement du Bâtiment (EEB)
- CAP Carreleur Mosaïste
- CAP Maçon
- CAPA Jardinier Paysagiste
- TP Technicien d'installation et de maintenance de piscines
- CAP Installateur en froid et conditionnement d'air (IFCA)

ARTS DÉCORATIFS & CRÉATIFS

- CAP Fleuriste
- CAP Métiers de la mode Vêtement Flou (Couture)

BEAUTÉ & BIEN-ÊTRE

- CAP Métiers de la Coiffure



À LA RENCONTRE DE SES DIPLÔMÉS.

La Remise des Diplômes au Théatre Mogador

Le 10 septembre 2026 c'est pour la première fois au Théâtre Mogador à Paris que s'est tenue la 5ème édition de la Remise des Diplômes de L'atelier des Chefs. La soirée s'est déroulée en présence de notre invitée d'honneur, Mercotte, ainsi que Catherine Roland, Présidente de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

L'atelier des Chefs Alumni

L'atelier des Chefs Alumni, le réseau des anciens élèves de L'atelier des Chefs, lancé en octobre 2022 a permis de suivre le parcours des diplômés et de créer un réseau d'entraide efficace.





IV. 37% DES SALARIÉS ENVISAGENT UNE RECONVERSION VERS UN MÉTIER DE LA MAIN ET DE L'HUMAIN.

(sondage exclusif L'atelier des Chefs par Opinion Way)

À l'occasion de la deuxième édition de la remise des diplômes du CAP, L'atelier des Chefs et le sociologue Ronan Chastellier ont sondé les salariés sur leur désir de reconversion vers un métier de la main et de l'humain. Les jeunes, en particulier, sont très tentés par ces métiers où on gagne bien sa vie et qui ne sont pas menacés par l'arrivée de l'Intelligence Artificielle.

LES MOINS DE 35 ANS SONT LES PLUS CONCERNÉS

- 37% des salariés envisagent une reconversion vers un métier manuel
- 35% des salariés attirés par une reconversion sont des salariés CSP+
- 51% des moins de 35 ans aspirent à une reconversion

La quête de sens professionnel ébranle la notion de carrière linéaire et fait douter du modèle dominant du salariat. La reconversion vers un métier manuel ou d'artisanat n'est plus un micro phénomène, une « tentation de Venise » un peu élitiste, mais une réalité qui s'étend désormais à une grande proportion des travailleurs de moins de 35 ans.

LA RÉALISATION DE SOI MOTIVE À SE RECONVERTIR

Les raisons qui poussent à franchir le pas de la reconversion professionnelle sont variées.

À la question « Pour quelle raison peut-on être tenté par une reconversion vers un métier manuel ? », ont été principalement mentionnées les trois suivantes :



De plus, contrairement aux attentes, la question de la rémunération n'est plus un frein. **68% des moins de 35 ans pensent qu'on peut bien gagner sa vie avec un métier manuel ou d'artisanat.**



«J'ai choisi de me reconvertir en boulangerie car c'est un métier passion, celui vers lequel j'aimerais me tourner et passer le reste de ma vie, plutôt que d'être ingénieur (...). Je souhaite ouvrir un foodtruck de produits boulangers ou une boulangerie, dans une commune qui soit un désert en termes de commerces, et qui aurait besoin de moi pour se lancer».
- Cyril, 32 ans, ingénieur à Vitrol dans le sud de la France.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE QUI FAIT PEUR À CERTAINS, REND LES MÉTIERS DE L'ARTISANAT TRÈS ATTRACTIFS !



V. EN FORMATION, EN RECONVERSION, DIPLÔMÉS : PAROLES D'APPRENANTS.

ILS ONT FAIT NOS FORMATIONS.

PRUNE
• APPRENANTE DU CAP CUISINE 2023

Voulant travailler dans la food, c'était important pour moi d'obtenir mon CAP Cuisine et bien entendu avec L'atelier des Chefs. La formation 100% digitale proposée par L'atelier des Chefs est ce qui me correspond le mieux car je peux m'organiser comme je l'entends. L'accompagnement par l'expert, le coach et l'équipe pédagogique nous permet de rester motivé et assidu tout au long de la formation.

ISABELLE
• APPRENANTE DU BTS DIÉTÉTIQUE 2024

Étant en reconversion professionnelle, je cherchais une formation en ligne diplômante reconnue par l'état en vue de devenir diététicienne libérale. La formation en ligne me permet d'allier vie pro et vie perso étant maman de deux enfants en bas âge.

LAURENT
• APPRENANT DU CAP ÉLECTRICIEN 2023

J'ai commencé en septembre 2022 la formation, pour le moment je suis totalement ravi de la faire avec L'atelier des Chefs. Il y a un véritable accompagnement et ça, ça n'a pas de prix! Merci à vous.

BRYAN
• APPRENANT DU CAP COIFFURE 2023

Je travaille à côté de la formation et cela se passe très bien. J'ai décidé de faire cela car pour moi il était impossible de laisser mon emploi ! Cependant, j'espère à la suite de la formation quand je vais avoir mon diplôme avec L'atelier des Chefs de pouvoir ouvrir mon salon !

DONNA
• DIPLÔMÉE DU CAP CUISINE 2023

J'ai tellement appris... Cette formation m'a fourni une grosse couche indispensable de connaissances et de sérieux pour avancer dans mon projet. Moi qui ne pensais pas passer l'examen au départ, et qui ai vite changé d'avis, je suis ravie d'avoir suivi la formation jusqu'au bout, et encore ravie de continuer avec l'option Pâtisserie.

LAURA
• APPRENANT DU CAP ESTHÉTIQUE 2023

Travaillant dans une boulangerie, j'ai eu envie de changer de vie après ma première grossesse. J'ai vu qu'il y avait une formation proposée sur pôle emploi. J'ai décidé de me lancer et j'ai eu raison. La qualité des cours et la pratique sont vraiment super.

PASCAL
• APPRENANT DU CAP PLOMBERIE 2023

J'ai commencé le CAP Plomberie en parallèle à mon emploi actuel. Tout se passe très bien, j'arrive à m'organiser. L'expert est disponible ainsi que les coachs pour répondre à mes besoins. J'espère pouvoir passer mon CAP à la fin de l'année afin de commencer un nouveau métier et une nouvelle vie.

Retrouvez tous les témoignages de nos apprenants et diplômés en vidéo via le QR code.

ILS EMPLOIENT NOS APPRENANTS !

• Élodie, maître de stage de Marie & Marine à O'Gourmandises d'Ange, salon de thé et de pâtisserie à Puteaux

Marine, c'est moi qui lui ai conseillé de s'inscrire à L'atelier des Chefs car j'avais déjà eu des stagiaires issus de votre organisme de formation.
Si un stagiaire se présente et qu'il n'a pas encore d'organisme de formation, je lui conseillerais L'atelier des Chefs, comme je l'ai fait pour Marine, en lui disant qu'elle pouvait demander son avis à Marie, ma précédente stagiaire qui était aussi à L'atelier des Chefs. À savoir : tous les stagiaires et apprentis qu'on a accueillis ont eu leur CAP !

• Thomas, maître d'apprentissage de Margaux, apprentie au CAP Pâtissier

Quel est votre ressenti vis-à -vis de la formation suivie par Margaux à L'atelier des Chefs ?

Elle partage avec moi ses cours et ses travaux. Elle voit beaucoup les techniques de base, et je n'arrête pas de lui rappeler que c'est très important ! Et quand elle doit les appliquer, elle s'en sort très bien.

A l'issue de son apprentissage, vous pensez qu'elle sera prête à entrer sur le marché du travail ?

Oui, elle sera prête et elle sera même prête pour rester ici ! Il n'y aura pas de souci, elle est appliquée dans son travail, elle travaille bien.

Qu'appréciez vous avec le CFA de L'atelier des Chefs ?

Le CFA à distance permet de moduler le planning, et c'est super. C'est plus facile à gérer pour l'apprenti et son entreprise qu'un emploi du temps fixe, avec des cours en présentiel.

Si vous deviez renouveler l'expérience, seriez-vous prêt à travailler à nouveau avec un apprenti en formation à L'atelier des Chefs ?

Oui, sans problème !



ANNE-SOPHIE (ANY), D'UNE PASSION À L'AUTRE.

• CAP Pâtisserie Juin 2022

Intermittente du spectacle à Paris, Any a monté de nombreuses émissions télévisées, des reportages, des documentaires et des clips musicaux qui l'ont longtemps passionnés. Mais au bout de vingt ans, elle a commencé à ressentir le besoin de changement. "Le montage, c'est un métier que l'on fait avec passion. Alors, quand la passion commence à tourner à la routine, on se dit qu'on a besoin d'un nouveau souffle.» dit-elle. Et c'est une autre passion qui commence à prendre de plus en plus de place dans la vie d'Any. Et dont elle va choisir de faire son nouveau métier.

Elle explique : "La pâtisserie a commencé à prendre de plus en plus de place dans ma vie. Dans le cadre de mon travail, j'ai monté de nombreuses émissions de pâtisserie et j'ai beaucoup appris auprès des plus grands chefs pâtissiers. L'idée m'est alors venue: "Et pourquoi pas changer de métier passion ?". J'ai toujours fait de la pâtisserie. C'est ma maman qui m'y a initiée en faisant des gâteaux pour ma famille. Puis, j'ai continué en me perfectionnant le plus possible. Dans mon entourage, on a commencé à me commander des gâteaux sur mesure, et j'ai réalisé qu'il y avait une réelle demande pour le sur-mesure car dans les pâtisseries classiques, le choix est limité.".

La transition se fait en douceur. Any reste cheffe monteuse, et choisit une formation qu'elle peut adapter à son rythme de travail. Elle ne se reconnaissait pas dans les organismes de formation classiques, trop imposants, et a été séduite par l'aspect familial, et l'accompagnement proposé par L'atelier des Chefs. Elle a pu suivre la formation à distance à son rythme et a apprécié pouvoir effectuer le CAP blanc en présentiel, avec le personnel de L'atelier des Chefs et d'autres apprentis. "Ce week-end-là était très enrichissant. On n'était pas très nombreux, ce qui m'a permis de poser toutes les questions concernant l'examen et de bien m'y préparer. C'était très convivial !" Par ailleurs, le fait de pouvoir financer sa formation à travers son Compte Personnel de Formation a compté, car Any n'a rien eu à débourser pour devenir diplômée, hormis l'achat de matériel.
Avant de pouvoir passer l'examen, Any a dû effectuer 2 stages de 7 semaines chacun : le premier, elle l'a fait dans la boulangerie-pâtisserie artisanale de son quartier et le second dans la pâtisserie de Cyril Lignac. Ces 14 semaines de stage non rémunérées sont obligatoires pour le diplôme, et Any en souligne le coût d'investissement : «Cela suppose de ne pas travailler pendant une longue période et donc de ne pas percevoir de salaire. Ce n'est pas négligeable quand on est en reconversion professionnelle, parce que nous avons une famille, des crédits, etc. Il faut le prévoir à l'avance.»

Car pour Any la formation a duré un an, sans arrêter de travailler en tant que cheffe monteuse en parallèle. «J'ai eu la chance d'avoir mon CAP du premier coup, grâce au soutien de mes proches et de l'atelier des Chefs. Mais j'avoue avoir trouvé l'examen très stressant, je me suis mise énormément de pression. Il y a beaucoup de théorie et de pratique, ce n'est pas si facile de retourner dans les études à 37 ans !»

Maintenant, Any veut lancer sa propre entreprise, et devrait sauter le pas prochainement. Mais elle aimerait d'abord perfectionner sa connaissance des produits allergènes, pour proposer des créations pour tous les goûts. Sur son compte Instagram @ any_sweet_cake, Any fait rêver ses abonnés avec ses gâteaux de toutes les couleurs. Et transmet sa passion à sa première fille, en attendant celle qui viendra au monde dans quelques semaines.



GAËTAN, DE CHEF DE PROJET À CHEF CUISINIER.

• CAP Cuisine Juin 2022

A 40 ans, Gaëtan s'est reconverti pour vivre de sa passion à travers un métier de la main et de l'humain : chef cuisinier à domicile après avoir été chef de projet informatique pendant 17 ans dans une grande entreprise. C'est la crise sanitaire de la Covid-19 qui l'a amené à donner un sens nouveau à sa carrière. Il a quitté son ancienne entreprise en octobre 2020, et a pris le temps d'une période de transition, pour ensuite se lancer dans la cuisine, sa passion de toujours.

"Mon grand-père avait un hôtel-restaurant, et ma maman un restaurant : je pense que c'est dans les gènes, même s'il n'y a pas eu de transmission à proprement parler." explique Gaëtan, qui a commencé à se former en autodidacte, au moment des premières émissions de Cyril Lignac «Oui Chef», il y a presque 15 ans désormais. "A l'époque, j'ai acheté plein de bouquins, plein de matériel, et j'avais toujours dans la tête l'idée de donner des cours de cuisine, avec mon univers, ma manière de voir les choses : une cuisine généreuse, où l'on vibre, où l'on est surpris." décrit-il, avec une énergie communicative.

Si Gaëtan a choisi de passer par L'atelier des Chefs, c'est d'abord parce qu'il a été convaincu par la renommée de l'entreprise, son professionnalisme et la qualité de ses cours. "Il ne faut pas avoir peur, il faut se lancer, L'atelier des Chefs est toujours présent à nos côtés, et il y a un véritable suivi, tout en permettant à chacun d'avancer à son rythme" dit-il à l'adresse des futurs aspirants au CAP Cuisine. Gaëtan a réussi avec succès son examen en seulement six mois, une fois qu'il était prêt à se lancer, après les échauffements puis les entraînements. Sa rigueur et sa capacité d'organisation, qu'il tient de ses presque 20 ans de carrière dans l'informatique, ont bluffé ses formateurs, et sont un atout aujourd'hui dans son exercice de chef à domicile.

Sa cuisine est généreuse et inventive, elle allie bien-être, santé et convictions écologiques. Si Gaëtan a passé le CAP Cuisine avec L'atelier des Chefs, il ne s'est pas arrêté là. La formation à la cuisine végétale proposée par l'entreprise vient compléter aujourd'hui ses compétences. Une formation qu'il attendait depuis longtemps, car la cuisine végétale le fascine - et fascine ses clients - par son inventivité : "Quand j'ai vu que L'atelier des Chefs lançait ça, je n'ai pas hésité, j'avais déjà cherché et je n'avais trouvé nulle part ce type de formation !".

Gaëtan n'aime pas faire les choses à moitié. Alors, pour lancer son entreprise, il est également monté en compétences en marketing digital, en photographie et a pris les conseils de juristes pour monter sa société. Depuis septembre 2022, il s'est lancé en tant que chef cuisinier à domicile, en gardant quelques jours par semaine en freelance dans l'informatique.

Et Gaëtan ne fait pas que cuisiner pour ses clients, il transmet aussi désormais son savoir à travers des cours de cuisine chez les particuliers : un clin d'œil fortuit à l'activité historique de L'atelier des Chefs... Son compte Instagram @bonheursetpapilles, son site internet lancé en janvier 2023 et le bouche-à-oreille lui assurent une visibilité et une demande en forte croissance. Gaëtan a désormais tout d'un grand chef, pour le bonheur de vos papilles.



JONATHAN, PASSIONNÉ DU TERRAIN ET DES RAPPORTS HUMAINS.

• CAP Plomberie (MIS) Juin 2023

Jonathan a longtemps travaillé auprès des jeunes, et sur le terrain. Il était médiateur dans les collèges des Hauts-de-Seine. Pour ne pas voir s'éroder son enthousiasme au travail, Jonathan s'est réinventé une première fois, en passant les concours administratifs. Mais il a vite réalisé que rester derrière un ordinateur n'était pas pour lui.

En 2021, Jonathan a décidé de changer de voie et de vie, pour se lancer dans la plomberie : un métier manuel, sur le terrain, dont il sait qu'il rend vraiment service aux autres. Car se sentir utile, c'est pour lui une condition de l'épanouissement. Et puis, comme le souligne Jonathan, "avec la plomberie, on a un trésor entre les mains. On peut aller n'importe où, on aura toujours du travail, ce sera toujours nécessaire."

Jonathan savait déjà pouvoir compter sur son habileté. Il avait en effet pour habitude de faire des menus travaux, chez lui, comme chez ses proches. Mais c'est une toute autre dimension qu'il lui aura fallu intégrer avec la formation au CAP Plomberie de L'atelier des Chefs.
Cette formation, Jonathan a pu la financer en partie avec son Compte Personnel de Formation : "le tarif est ultra-compétitif !" souligne-t-il. Si la souplesse de la plateforme permet d'aller à son propre rythme, Jonathan, empathique et ouvert, a apprécié pouvoir aussi se mettre en relation et échanger avec d'autres élèves, même en distanciel. "On est à un âge où, même avec un bagage derrière nous, on a besoin de se rassurer, de réaliser à quel point on est efficaces, et qu'on a les bonnes compétences."

Jonathan est resté en poste dans l'administration pendant sa formation, en adaptant son temps de travail. Aussi, la plateforme en ligne de L'atelier des Chefs a su le convaincre par la facilité d'adaptation des volumes horaires en fonction de son emploi du temps, mais également par la clarté de ses modules, et la réactivité de son accompagnement.

"J'avais des a priori sur la formation à distance, mais en fait, on installe un pan de mur chez soi pour travailler, on a un coach qui est mobilisable très facilement pour décoincer des choses, et la plateforme en elle-même est très bien faite, avec une ingénierie pédagogique hyper puissante. Aujourd'hui je me sens vraiment accompagné, et prêt pour l'examen !". Car la formation touche à sa fin, et Jonathan est en train de préparer l'examen du CAP pour le mois de juin 2023.

Après qu'il aura réussi son examen, il sera temps pour Jonathan de retrouver le lien au terrain, et de rencontrer ses premiers clients, tout en découvrant les dessous de la gestion d'une PME. Car le projet professionnel de Jonathan est déjà défini : il souhaite d'abord travailler dans une entreprise de plomberie pour se former et acquérir de l'expérience pour ensuite se lancer à son compte.



RÉMI, UN FUTUR ARTISAN AU SENS AIGÜ DU DÉTAIL.

• CAP Plomberie (MIS) Juin 2023

Longtemps, Rémi a travaillé dans la grande distribution de matériel électro-ménager . Puis, il a créé sa propre entreprise, spécialisée dans le nettoyage. Il y a quelques mois, Rémi et sa compagne ont décidé de changer de région. C'est une autre vie qui s'offre à eux désormais, puisqu'ils se sont installés à la campagne, à une demi-heure de Pau. Rémi s'est rapidement lancé à la recherche d'un nouveau projet professionnel et a été attiré par les possibilités offertes dans le domaine de la plomberie. Il explique : "J'adore travailler avec mes mains et je voulais trouver un travail qui me permettrait de vivre correctement, sans avoir à me poser chaque jour la question de mes finances, et qui surtout puisse joindre l'utile à l'agréable."

Rémi a pris le temps de peser les avantages et les inconvénients de chaque formation disponible, en ligne ou en présentiel, dans la région. Mais il ne voulait pas d'une formation classique, qui aurait supposé de fréquents aller-retours à la ville, et un coût associé non négligeable dans le budget de sa nouvelle vie en gestation. La formation de L'atelier des Chefs était abordable, pratique car modulable, et apportait à Rémi toute la liberté à laquelle il ne voulait pas renoncer. "Il faut bien sûr s'équiper, et j'ai bien pris le temps de réaliser plusieurs comparatifs sur internet, pour avoir un bon matériel, qui durera quand je m'installerai. Ça a forcément un impact financier, mais c'est nécessaire." explique Rémi. Et puis, Rémi a particulièrement apprécié la complémentarité des offres, et notamment la possibilité de comprendre les bases théoriques et pratiques de l'électricité à travers une option dédiée dans la formation au CAP Plomberie.

Si les vidéos de tutoriels en ligne ont forcément été d'une grande utilité pour acquérir les bases du métier, Rémi a vite pris conscience que la pratique, avec une formation digitale à distance, était un processus individuel qui nécessitait une certaine autonomie et une grande rigueur. "Il faut en être bien conscient avant de démarrer parce qu'il y a des gens que ça peut bloquer." souligne-t-il. Il apprécie particulièrement le calendrier des cours ainsi que les sessions, en direct mais rediffusées, où les coachs répondent aux questions des élèves.

Rémi est actuellement en train de réviser pour son examen de plomberie, qu'il passera à Pau en juin. Déjà rodé à la gestion d'une entreprise, puisqu'il était à la tête de sa propre entreprise de nettoyage de 2016 à 2022, Rémi se lancera à son compte, dès qu'il sera certifié. Il est convaincu que les réseaux sociaux, notamment YouTube, seront un excellent moyen pour se faire connaître et pour établir des relations avec sa clientèle. Sa créativité, sa persévérance et son amour du travail bien fait sont des qualités qui font de lui un futur artisan prometteur dans la plomberie.

V. 2024 : DÉJÀ 20 ANS.

À L'atelier des Chefs, on prépare déjà la rentrée prochaine avec de nouveaux parcours de formation pour répondre aux besoins du marché et des futurs apprenants.

En 2024 à L'atelier des Chefs, nous avons célébré nos 20 ans. Cet évènement marque une étape importante dans notre histoire, symbolisant deux décennies d'engagement, de croissance et de réussite. Au cours de cette période, L'atelier des Chefs a su se positionner et se maintenir sur le marché des cours et de la formation aux métiers de la main et de l'humain, en s'appuyant sur son expertise, sa capacité d'adaptation et sa vision stratégique, guidée par notre mission principale : aider chacun à s'accomplir ! L'atteinte de cette étape nous permettra de nous projeter vers l'avenir avec une vision renouvelée, en poursuivant le développement et en aspirant à de nouvelles réalisations.

Regardez les témoignages vidéos inspirants des apprenants de L'atelier des Chefs et n'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus !

Cliquez ici pour les découvrir !

CONTACTS PRESSE

NICOLAS BERGERAULT
Co-fondateur de L'atelier des Chefs
nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com

AGENCE TRËMA - FRANÇOIS COËN
francois@trema.agency
06 20 53 27 74