

Paris le jeudi 20 avril 2023

Communiqué de presse

Passionnés de voiture : faites des économies sur votre budget auto en passant le CAP Maintenance des véhicules avec L'atelier des Chefs

- Alors qu'il manque près de 15 000 mécaniciens auto en France, L'atelier des Chefs propose aux passionnés de voitures de se préparer en ligne au CAP Maintenance des véhicules ;
- Grâce à l'acquisition des gestes techniques pour entretenir et réparer une voiture particulière, de collection ou récente, la formation donne aux apprenants les clés de l'autonomie pour prendre soin de leur véhicule ;
- Après le CAP Fleuriste lancé en novembre 2022, c'est la 13^e formation diplômante aux métiers de la main et de l'humain lancée par L'atelier des Chefs.

La maintenance des véhicules : un secteur en tension

Selon [l'enquête BMO publiée par Pôle Emploi](#), en 2022, il manque près de 15 000 mécaniciens / électroniciens de véhicules et ouvriers qualifiés de la maintenance en mécanique.

Or, plus de 38 millions de véhicules thermiques circulent aujourd'hui en France et les ménages français consacrent à l'entretien de leur voiture un budget annuel d'environ 1 350€ par an (*Source : ADETEC*).

Avec sa formation au CAP Maintenance des véhicules, L'atelier des Chefs propose aux passionnés d'automobiles de se former à un métier en forte tension, mais aussi de reprendre le contrôle sur l'entretien de leur véhicule, à moindre frais.

La formation au CAP Maintenance des véhicules par L'atelier des Chefs propose 4 modules aux passionnés

1. Comprendre le fonctionnement d'un véhicule

Avant de mettre les mains dans le cambouis, il faut apprendre comment marche un véhicule. Qu'est-ce qu'une bielle ? Un arbre à cames ? Comment fonctionne un moteur, l'injection, l'allumage ?

2. Apprendre à réaliser un diagnostic sur un véhicule

Avant de se lancer dans une quelconque opération de maintenance, il est indispensable d'effectuer l'ensemble des vérifications préalables et de faire le bon diagnostic : contrôle de l'étanchéité des systèmes, des suspensions, vérification des fuites ou encore des pneus, etc.

3. Maintenance des véhicules

C'est le cœur de la formation qui vise à acquérir l'ensemble des gestes techniques pour entretenir et réparer une voiture particulière : recharger une climatisation, remplacer une courroie de distribution, des bougies d'allumage, ou encore contrôler la compression des cylindres.

4. Garantir la sécurité et protéger l'environnement

Une intervention sur un véhicule ne s'improvise pas. C'est pourquoi la formation aborde les points suivants :

- l'équipement et les éléments de protection ;
- les gestes et les postures ;
- les risques liés au métier (thermiques, électriques, liés aux hydrocarbures) et les précautions à prendre ;
- la gestion des déchets.

Il est indispensable de disposer d'un véhicule sur lequel pouvoir s'entraîner et remplissant les conditions suivantes :

- moins de 20 ans ;
- motorisation essence ;
- freins à tambour à l'arrière ;
- équipé d'une courroie de distribution et non d'une chaîne ;
- roulant ou non roulant mais dans tous les cas entier et devant démarrer.

Si la formation est digitale, la pratique est obligatoire au domicile de l'apprenant, en garage partagé ou en stage (vivement recommandé).

Le prix de la formation, d'une durée de 500H, est de 2 290€ entièrement finançable grâce au compte CPF de l'apprenant auquel il faut ajouter 790€ de matériel et l'achat d'un véhicule pour s'entraîner (environ 500€ auprès d'une casse automobile).

« Ma vocation pour la mécanique auto m'a amené à passer tous les diplômes : CAP, BEP, Bac Pro. Après avoir exercé dans de nombreux garages, j'ai souhaité transmettre ma passion à d'autres fans de voitures que j'ai hâte d'accompagner dans leur apprentissage. Et avec qui nous pourrions partager nos goûts. A titre personnel, j'ai un faible pour les Youngtimers et j'ai rénové un combi Volkswagen de 1971 avec lequel j'ai fait plusieurs roadtrips ».

Sébastien Poidevin
Mécanicien et expert

A propos de L'atelier des Chefs

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean-Sébastien Bompail, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionné sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 9 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences avec 13 formations certifiantes menant à des métiers en tension. Labellisé Qualiopi, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les formations sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui forment en tout près de 5 000 apprenants par an en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 95%.

Contacts presse :

François COEN – francois@sources.agency – 06 20 53 27 74

Fleur DOUET – fleur@sources.agency – 06 78 19 75 06