

Communiqué de presse

Paris, octobre 2021

Revaloriser les métiers en tension, c'est possible. L'atelier des Chefs nous le prouve une nouvelle fois.

Aujourd'hui, plus personne ne remet en cause la qualité "essentielle" du métier de nos restaurateurs. On ne compte plus non plus les émissions dédiées à la cuisine, ni les reconversions aux métiers de bouche chez nos jeunes et moins jeunes.

Mais qu'en est-il des autres métiers en manque de candidats ? Comme la petite enfance, ou l'aide à domicile ? Ces secteurs connaissent des croissances exponentielles ces dernières années et pourtant, les postes restent inlassablement vides.

- **30 000 nouveaux emplois** potentiels d'ici 2025 dans la petite enfance*

*Baromètre économique de la Petite Enfance, EY, nov 2019

- **300 000** : emplois d'aide à domicile à pourvoir d'ici 2030*

*<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/depliant-affaire-sociale-a4-4.pdf>

La clé ? Rendre (ou donner) ses titres de noblesse à ces métiers pourtant essentiels au quotidien de tous les français ; le confinement nous l'a bien montré...

L'atelier des Chefs, en proposant des formations digitales à plusieurs de ces métiers en tension (depuis 2021, Coiffure, Esthétique, Petite Enfance, Auxiliaire de vie...) a décidé de prendre le taureau par les cornes.

En s'associant aux grandes écoles, l'entreprise a plus de xxx euros de CA l'an dernier, revalorise ces métiers auprès de ceux qui feront l'économie de demain... Et ça marche ! Aujourd'hui ce sont plus de 50 écoles partout en France qui sont devenues leurs partenaires et plus de xxx étudiants qui, chaque jour, entament à leur côté des formations en parallèle de leurs études. L'atelier des Chefs rappelle qu'HEC, Polytechnique et l'ESSEC sont leurs plus gros clients. Comment mieux valoriser ces métiers que de mêler le savoir-faire de futurs entrepreneurs à ces secteurs ? Ces métiers ont du sens, et nos jeunes têtes pensantes sont en train de le sentir.

Toujours dans cette quête de sens, L'atelier des Chefs rend indissociable la mission de ces professionnels du "care" à leur expertise métier. Ils viennent notamment de remporter l'AO de l'OPCO PE, qui vise à lutter contre les inégalités liées à la petite enfance et vont dans ce cadre, former xxx professionnels afin d'améliorer la prise en charge des tout petits. Un moyen efficace de rappeler à ces professionnels (et aux publics) qu'ils jouent un rôle clé dans la société dans laquelle nous vivons !

Bref, un vrai message d'espoir pour les professionnels de ces métiers et un travail au long cours qui n'a pas fini de porter ses fruits.

Site web : <https://www.atelierdeschefs.fr/>

A propos de L'atelier des Chefs :

L'atelier des Chefs a été créé en 2004 par Nicolas et François Bergerault et Jean-Sébastien Bompoil. Ils lancent cette offre de cours de cuisine dans des ateliers partout en France, sur un modèle révolutionnaire : des cours de 30mn sur l'heure de la pause déjeuner.

En 2009, ils lancent leur offre de formation professionnelle.

En 2015, ils ouvrent la préparation au CAP Cuisine. Très vite, s'ajoutent celles du CAP Pâtissier et Boulanger en 2019.

En 2021, ils élargissent leur offre à d'autres métiers essentiels : préparation au CAP Coiffure, Esthétique, Petite enfance et Auxiliaire de vie.

Les formations sont certifiées AFNOR/QUALIOPi et s'adressent à tous, demandeurs d'emploi, actifs en reconversion, étudiants. L'atelier des Chefs adhère à la Fédération de la Formation Professionnelle.

Contacts :

Nicolas Bergerault

+33 6 07 56 28 39

nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com

François Bergerault

+33 6 82 44 27 91

francois.bergerault@atelierdeschefs.com

Contact presse :

Marie-Delphine Roux-Jean

+33 7 81 98 81 15

md.rouxjean@atelierdeschefs.com