

emlyon business school s'associe à L'atelier des Chefs pour proposer à ses étudiants PGE d'obtenir un CAP

Lyon, le 23 avril 2026 – emlyon business school s'associe à l'atelier des Chefs pour proposer aux étudiants de son Programme Grande Ecole de suivre des formations aux métiers de l'artisanat leur permettant d'obtenir un CAP parallèlement à leur Master. Accessible en ligne et intégré au parcours académique d'emlyon, ce programme permet aux étudiants de compléter leur formation en management par l'acquisition de compétences techniques.

Une formation complémentaire aux métiers de la main et de l'humain

Grâce au partenariat entre l'Ecole et l'Atelier des Chefs, les étudiants d'**emlyon** business school peuvent concilier une formation de haut niveau au management avec la découverte de savoir-faire métiers, dans des domaines tels que la cuisine, la pâtisserie, la menuiserie ou l'électricité. Outre leur diplôme de Master délivré par l'Ecole, ils pourront ainsi obtenir un CAP sur l'une des spécialités suivies. Accessible en ligne, la formation est intégrée au parcours académique, et donne lieu à l'obtention de crédits ECTS. Proposée à un tarif préférentiel, la formation de l'atelier des Chefs peut être suivie parallèlement au cursus d'emlyon, avec environ 150 heures de théorie et 200 heures de pratique. Une cinquantaine d'étudiantes et étudiants sont concernés.

Pour Lionel Sitz, Directeur du Programme Grande Ecole : « ce partenariat répond à l'évolution des aspirations étudiantes : compléter leur programme de formation au sein d'emlyon avec la découverte de savoir-faire différents pour satisfaire un intérêt personnel, développer un projet entrepreneurial ou explorer différents secteurs professionnels ».

Des trajectoires entrepreneuriales au croisement des compétences

Au sein des formations proposées par L'atelier des Chefs, la cuisine, la pâtisserie et la boulangerie représentent encore 25 % des parcours suivis. Les 75 % restants concernent d'autres secteurs, comme le bâtiment, la santé et le social, la beauté-bien-être, les arts décoratifs et créatifs ou encore la mécanique.

Pour Isabelle Huault, Présidente du Directoire et Directrice Générale d'emlyon business school : « *Ce partenariat avec L'atelier des Chefs s'inscrit pleinement dans la pédagogie* ».

singulière d'emlyon, fondée sur l'apprentissage par l'action et l'hybridation des compétences. En permettant aux étudiants d'associer formation en management et acquisition de savoir-faire techniques, il élargit le champ des possibles en matière de parcours, de projets entrepreneuriaux et de trajectoires professionnelles, au croisement des compétences managériales et des métiers de la main et de l'humain. »

Pour François Bergerault (diplômé d'emlyon business school – PGE 1999), co-fondateur de L'atelier des Chefs, « *ce partenariat montre combien, à l'heure de l'Intelligence artificielle, les métiers de la main et de l'humain, présentent des opportunités incroyables de création et build-up d'entreprises pour tous les étudiants d'emlyon. L'intelligence de la main n'est pas artificielle !* »

Déjà plus d'une centaine d'étudiants et diplômés emlyon ont suivi un CAP à l'atelier des Chefs au cours de leur parcours

« J'ai préparé un CAP Cuisine pendant mon parcours à emlyon. Cela a compté auprès des recruteurs lors de mes entretiens et me sert aujourd'hui à avoir une meilleure compréhension des enjeux puisque je suis actuellement DRH pour un groupe de restaurants ». Alix

« J'ai passé et obtenu mon CAP à la fin de mon cursus emlyon avec l'atelier des Chefs. C'était surtout un challenge personnel, une volonté d'approfondir une de mes passions et une volonté d'apprendre quelque chose de 'manuel' ». Emilie

À propos d'emlyon business school

Fondée en 1872 par la CCI de Lyon, **emlyon** business school accueille 9 375 étudiantes et étudiants de 135 nationalités sur 4 campus dans le monde (Lyon, Shanghai, Paris, et Mumbai). emlyon s'appuie sur une Faculté de 180 professeures et professeurs-chercheurs internationaux et un réseau de 237 partenaires académiques à travers le globe pour proposer des parcours d'apprentissage d'excellence et ouverts sur le monde. L'École compte une communauté de 48000 diplômées et diplômés dans 130 pays. Société à Mission depuis juillet 2021, emlyon a pour raison d'être de : « former et accompagner tout au long de leur vie des personnes éclairées qui transforment les organisations avec efficacité pour une société plus juste, solidaire et respectueuse de la planète ». Sa pédagogie de « makers » relie étroitement action et réflexion.

Elle place l'hybridation des compétences et la responsabilité sociale au cœur de ses programmes de formation pour faire se rencontrer le meilleur des mondes socio-économique et académique. Son plan stratégique « Résonances 2028 » réaffirme l'importance de « l'esprit maker » qui anime les étudiantes et étudiants et constitue l'ADN d'emlyon depuis sa création. Le plan est construit autour des 5 qualités attendues des « makers », les étudiantes et étudiants emlyon, pour qu'ils deviennent entrepreneurs du changement à savoir : l'excellence académique ; l'esprit d'entreprendre ; l'engagement ; les savoirs hybrides ; la résonance avec la société.

Pour en savoir plus : www.em-lyon.com

Contacts presse

emlyon@eurosagency.eu

Basile Rabouille - +33 6 08 94 27 33

Sébastien Perrin de Leusse - +33 7 88 73 94 04

Joyce Provost - +33 6 27 51 92 87

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 Bompouil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 7 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences et propose 30 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé près de 40 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 98%.

Contact Presse :

L'atelier des Chefs

Nicolas Bergerault - nicolas.bergerault@atelierdeschefs.com - 06 07 56 28 39

Agence Trema

Stéphane Cloutour - stephane@trema.agency - 06.89.77.16.64.