

La CMA du Gard inaugure un nouvel atelier de formation dédié au Titre Professionnel « Technicien Équipement de Cuisine » à Alès

Nîmes, le 06 novembre 2025.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard a inauguré ce lundi, un nouvel atelier de formation entièrement dédié au Titre Professionnel “Technicien Équipement de Cuisine”, au sein de son antenne d'Alès.



La cérémonie s'est tenue en présence de **M. Émile SOUMBO, Sous-Préfet d'Alès**, de **M. Xavier PERRET, Président de la CMA du Gard**, du partenaire du dispositif **Formation Nouvelle Énergie**. La **Région Occitanie**, partenaire majeur du projet, a fait part de son soutien malgré son absence.

Un projet structurant au service du territoire

La création de cet atelier répond à un objectif clair : soutenir les entreprises locales confrontées à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée dans les métiers techniques de l'installation et de la maintenance d'équipements de cuisine professionnelle.

Ce nouvel espace de formation vient renforcer l'offre de compétences dans un secteur en croissance, qui mobilise des savoir-faire essentiels : électricité, plomberie, mise en service, maintenance

chaud/froid, installation d'équipements professionnels.

Il s'agit d'une réponse directe aux besoins identifiés sur le département du Gard, et plus particulièrement sur l'agglomération d'Alès, où l'on observe une demande croissante en techniciens spécialisés dans l'équipement de cuisines professionnelles et la maintenance de matériels CHR.

Un atelier issu d'une coopération institutionnelle forte

L'aménagement de cet atelier a été rendu possible grâce à un soutien financier et opérationnel partagé :



- La Région Occitanie : dans le cadre de sa politique ambitieuse de formation professionnelle et de montée en compétences.
- Le dispositif FNE-Formation : mobilisé pour accompagner l'évolution des compétences et former les salariés.
- La CMA du Gard : maître d'ouvrage du projet, responsable de la coordination, du suivi des travaux, des aménagements et de la mise en œuvre pédagogique.

Cette collaboration illustre une dynamique collective visant à renforcer l'attractivité du territoire, favoriser l'emploi local et soutenir les entreprises artisanales.

Former les professionnels de demain

L'ouverture de cet atelier poursuit plusieurs objectifs :

- Répondre aux besoins du marché en formant des techniciens qualifiés et opérationnels
- Améliorer l'employabilité des stagiaires grâce à une formation professionnalisaante
- Valoriser les métiers techniques liés à la cuisine professionnelle
- Pérenniser une filière de formation essentielle pour les entreprises du territoire

La promotion 2025, présente lors de l'inauguration, bénéficiera dès à présent d'un environnement pédagogique amélioré, équipé pour répondre aux exigences techniques du métier.

Après les prises de parole officielles, la cérémonie s'est poursuivie par la découpe du ruban, une visite de l'atelier, et un moment convivial en présence des stagiaires et des partenaires.

Pour la CMA du Gard, ce nouvel espace marque une étape importante dans sa mission : accompagner, former et valoriser les futurs professionnels de l'artisanat, au service de l'économie locale.

Contact presse : Carine CARA / carine.cara@cma-gard.fr / 06 35 06 79 02