

Écrit par le 28 octobre 2024

# Les jeunes vauclusiens en Grèce pour l'apprentissage interculturel



**Malgré la crise sanitaire et les mesures de restriction partout en Europe, 9 jeunes des [Missions locales de Vaucluse](#) se sont rendus à Kalamata en Grèce, du 4 mars au 2 avril 2021.**

Le séjour de 4 semaines était constitué de stages en entreprise et d'un programme d'éducation tout au long de la vie 'Erasmus +', tremplin pour des parcours professionnels. Le projet a vu le jour dans le cadre du consortium Euro-formation III : 'La mobilité accessible à toutes et à tous'. L'initiative, entièrement financée par le [programme Erasmus](#), a été mise en place par la [Maison de l'Europe de Nîmes](#) - Europe Direct Bas Rhône Cévennes.

Après une sélection en décembre les jeunes ont participé depuis janvier 2021 à plusieurs séances de formation comprenant la citoyenneté européenne et l'apprentissage interculturel et linguistique à la

Écrit par le 28 octobre 2024

Maison de l'Europe. Les partenaires grecs ont également proposé un tutorat et l'accompagnement pendant le séjour.

### **Sésame de mobilité**

La remise des certificats [Europass mobilité](#) du programme Erasmus aura lieu ce 4 mai et viendra clôturer cette expérience bénéfique pour l'avenir professionnel et le développement personnel des jeunes du programme. L'Europass mobilité, document officiel de l'Union européenne, permet la reconnaissance d'une expérience de mobilité réalisée à des fins d'apprentissage, d'éducation ou de formation.

L.M.

---

## **Le meilleur apprenti boucher de la Région est vaclusien**

Ecrit par le 28 octobre 2024



Raphaël Meffre, apprenti en 2<sup>e</sup> année de CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) boucher au [CFA \(Centres de formation d'apprentis\) d'Avignon](#), vient de remporter la finale régionale du 'meilleur apprenti de France filière boucherie'. A ce titre, celui qui a aussi bénéficié du soutien de Gilles Chivallier, son maître d'apprentissage et patron d'Oranges Viandes à Orange, ira bientôt disputer la finale nationale de ce concours prestigieux qui se déroulera début avril à Clermont-Ferrand

Cette année, la finale régionale en filière boucherie a été organisée au sein même du CFA d'Avignon et comptait 2 participants pour chacun des 5 CFA en lice, dont 3 sont intégrés à l'université régionale des métiers et de l'artisanat - le CFA de Gap, le CFA du Beausset et le CFA d'Avignon. Le jury, composé de professionnels de la boucherie dont Dino Tornati, président du syndicat des bouchers de Vaucluse, a noté plusieurs épreuves exigeant précision et technique, dont, entre autres, le désossage d'un collier de bœuf, le ficelage et la décoration d'une épaule d'agneau façon melon, le ficelage et la décoration d'un rôti de beau, la préparation sur plateau de paupiettes de veau, d'alouettes de bœuf...

Écrit par le 28 octobre 2024

## Un autre vaclusien sur le podium

Sur les 3 apprentis à avoir atteint le podium, 2 sont en cursus au CFA d'Avignon, puisque, outre la 1<sup>re</sup> place de Raphaël Meffre, la 3<sup>e</sup> place a été attribuée à Arthur Corriol, également en 2<sup>e</sup> année de CAP dans l'établissement vaclusien.

L'organisation des 'Meilleurs apprentis de France' (MAF) est coordonnée par la société nationale des Meilleurs ouvriers de France (MOF), avec laquelle la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (Cmar) Provence-Alpes-Côte d'Azur a noué un partenariat depuis plusieurs années au service d'un objectif commun : accompagner et soutenir le savoir-faire français et encourager les talents à s'épanouir. Le concours des MAF vient promouvoir le travail manuel auprès des jeunes et développer l'excellence et l'esprit de compétition entre ouvriers apprentis.