

Écrit par le 22 novembre 2024

Erudis Formation Campus d'Avignon ouvre 3 nouvelles formations

Erudis Formation Campus d'Avignon ouvrira, dès la rentrée de septembre 2024, 3 nouvelles formations dans les secteurs de la bioqualité, du développement commercial et de la nutrition alimentaire. Le début d'un projet à long-terme qui répond à la demande des acteurs économiques du territoire vaclusien.

La structure Erudis qui est à la fois un CFA, un centre de formation et une école continue son expansion sur la région Provence Alpes Cotes-d'Azur. Après avoir finalisé l'installation de deux nouveaux campus à Aix-en-Provence et à Nice/Sophia Antipolis, Erudis Formation proposera dès septembre 2024, 3 nouvelles formations sur son Campus d'Avignon.

Situé en plein cœur d'Agroparc, zone extrêmement dynamique dans le secteur de l'agro-alimentaire et de la technologie, l'Erudis Formation Campus d'Avignon a tenu à proposer de nouvelles offres de formations en bioqualité, en développement commercial et en nutrition alimentaire. Les bénéficiaires de cette structure d'accompagnement pourront donc dès la prochaine rentrée, avoir accès aux 3 formations suivantes :

- Le BTS Bioqualité
- Le Bachelor Responsable du Développement Commercial (RDC)
- Le Bachelor Chargé de Projet en Nutrition et de la prise en charge des Troubles du Comportement Alimentaire

Chaque personne intéressée pourra obtenir plus d'informations en se rendant aux Journées Portes Ouvertes qui se dérouleront sur le Campus d'Avignon le 25 mai et le 5 juillet. Les équipes pédagogiques se tiendront à disposition pour répondre à toutes les questions et donner tous les renseignements sur ces trois voies à venir.

Erudis Formation : 110 élèves avignonnais

Écrit par le 22 novembre 2024

ont reçu leur diplôme



Le mardi 20 février, le cinéma Pathé Cap Sud a accueilli les élèves du campus d'Avignon d'[Erudis Formation](#) pour leur cérémonie de remise des diplômes. En tout, ils sont 110 à avoir été diplômés.

Erudis Formation est école privée hors contrat d'enseignement supérieur présent à Avignon, Aix-en-Provence, et Sophia Antipolis à Mougins. Chaque année, elle accueille près de 1000 élèves sur ses trois campus qui rejoignent un des quatre départements de formation : Tertiaire, Beauté, Santé, ou Droit et Institution. Ce mardi 20 février, 110 d'entre eux, issus du campus avignonnais, ont reçu leur diplôme.

L'heure était donc à la célébration pour ces jeunes qui ont été diplômés des formations Secrétaire Médical, Auxiliaire de Service Vétérinaire, Bachelors et Mastères de Commerce, Communication, Management ou encore Ressources Humaines. En plus de leur diplôme reconnu d'État, les élèves ont reçu un chapeau et une écharpe de diplômé. Ils ont également pu profiter d'un cocktail festif au cinéma Pathé Cap Sud, ainsi que d'un photobooth pour achever leur cursus scolaire en beauté.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du [centre de formation Erudis d'Avignon](#) ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?

Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.

[Ces études](#) montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

Écrit par le 22 novembre 2024

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

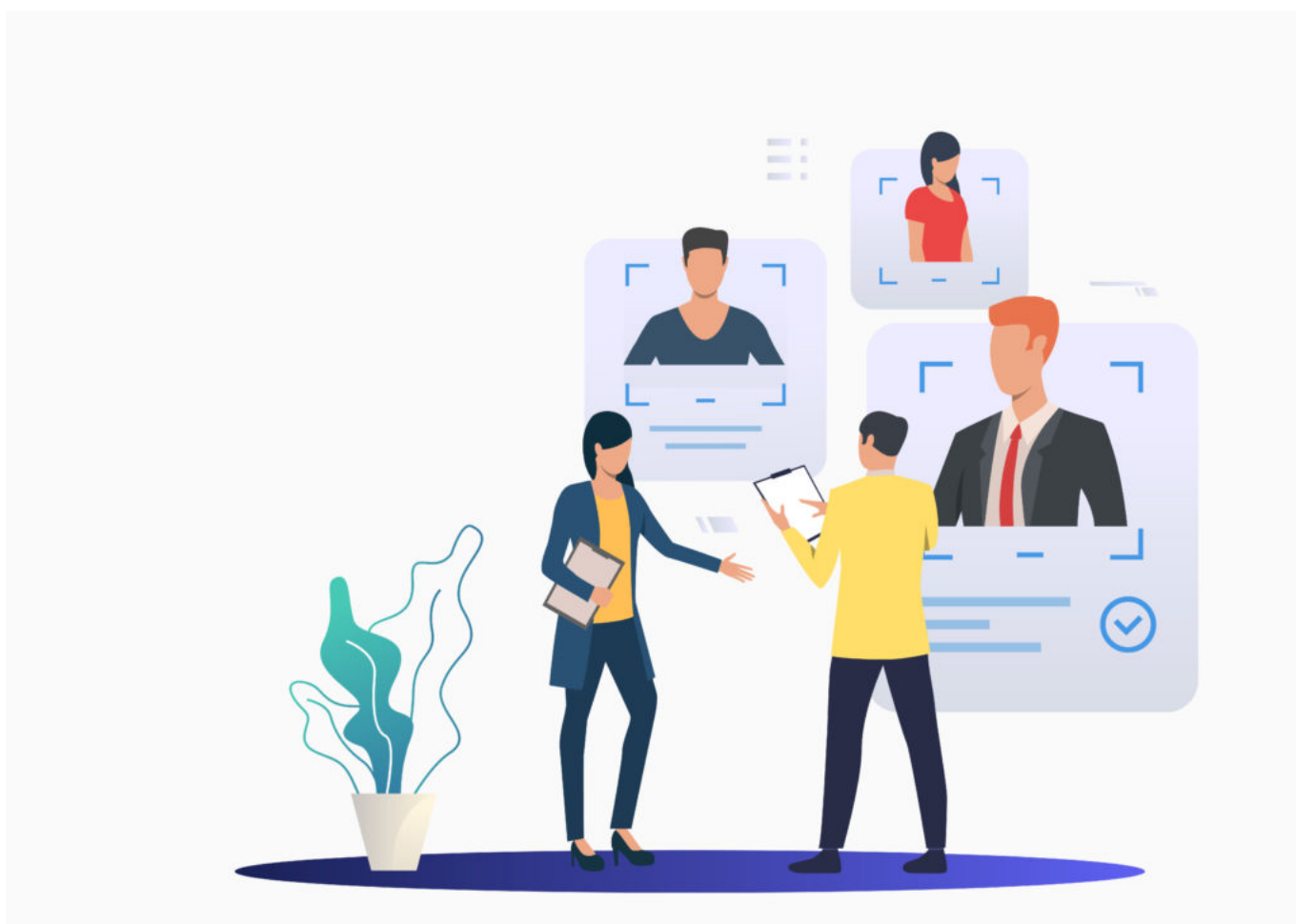
Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : [Fitness Park Montfavet](#), [Casino Cap Sud](#), [Erudis esthétique](#) ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

CPME 84 : Chefs d'entreprise, préparez la reprise !

Ecrit par le 22 novembre 2024



La [CPME 84](#) (Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse) propose un atelier sur 'Le recrutement par le biais de l'alternance'. Il sera question des contrats d'apprentissage et de professionnalisation ; les avantages et la réglementation et les dernières informations sur les aides financières. C'est Hervé Belmontet, directeur général d'[Erudis formation](#) qui sera en charge de cette réunion.

Préparer demain

«Chefs d'entreprise, malgré un contexte toujours très compliqué, il est essentiel de préparer la reprise comme il se doit. Pour cela, le volet des ressources humaines ne doit pas être négligé, ni vos besoins en compétence d'aujourd'hui et demain,» relèvent les responsables de l'interprofessionnelle. Le lien pour participer à ce webinaire sera transmis après confirmation de l'inscription par retour de mail.

Webinaire sur le contrat d'apprentissage. CPME 84 et Erudis formation. Jeudi 4 mars. De 9h à 10h.04 90 14 90 90. contact@cpm84.org & www.cpm84.com



Ecrit par le 22 novembre 2024