

Ecrit par le 23 juillet 2024

Luberon & Sorgues Entreprendre organise la 7^e édition de Parlons Ca\$h



Après [une 6^e édition qui a réuni près de 200 personnes](#) l'année dernière chez l'entreprise Naturalys à l'Isle-sur-la-Sorgue, l'association d'entrepreneurs [Luberon & Sorgues Entreprendre \(LSE\)](#) réitère l'opération et organise une nouvelle édition de l'événement Parlons Ca\$h.

Le mardi 6 juin prochain, entrepreneurs, étudiants, et autres acteurs de l'économie vauclusienne se réuniront chez [CERIP](#), entreprise spécialiste des systèmes de convoyage, à Robion pour une nouvelle soirée Parlons Ca\$h.

Comme pour chaque édition, la soirée sera rythmée par plusieurs temps forts partagés entre témoignages, tables rondes, échanges et débats. Cette 7^e édition abordera le thème des nouveaux rapports au travail.

Il est d'ores et déjà possible de [s'inscrire et d'acheter son billet en ligne](#) pour le prix de 42€, ou 10€ pour les étudiants. Les adhérents à LSE sont invités à s'adresser à l'association avant de prendre leur billet afin d'obtenir un code de réduction, ils paieront 36€.

Ecrit par le 23 juillet 2024

V.A.

Opéra Grand Avignon : 'Campus sonore' revient pour une 6e édition



Ce jeudi 2 février, l'[Opéra Grand Avignon](#) accueillera la sixième édition de Campus sonore, un événement organisé par l'association étudiante [Premières Loges](#). Gratuit et ouvert à tous, cet événement célèbre la créativité des étudiants avignonnais sous toutes ses formes. Au programme : musique, danse, théâtre, projections, activités participatives, expositions, ou encore émission radio.

La soirée débutera à 20h avec Ines Bigonnet qui proposera du chant lyrique, suivie de la projection du film 'Wet' des étudiants de l'école des Nouvelles Images et d'un concert du groupe du conservatoire Les Colibris. 0 21h15, place à la danse avec trois représentations de jazz. L'école des Nouvelles Images projettera également le film Grand Bassin à 21h30. 0 21h45, ça sera au tour du groupe du conservatoire Table Shirt de proposer un concert, suivi d'un concert de rap de RFTP à 22h15. S'ensuivront la projection de Une Belle nuit d'été de l'école des Nouvelles Images et un spectacle de danse de la Compagnie Hannah et Jean-Henri d'Avignon Université. A 23h, le rock envahira l'Opéra avec un concert de Sex in the kitchen. La soirée terminera avec la tombola et une dégustation de vin à 23h25.

Écrit par le 23 juillet 2024

En plus de ce programme préparé avec le plus grand soin, il sera possible de découvrir l'Opéra à travers un jeu de piste dans le grand hall, de découvrir la Radio Campus Avignon dans la salle des préludes, mais aussi de profiter de l'exposition de photographies, illustrations et installations plastiques 'Mise en abîme'. Un stand de prévention sera tenu par Avenir Santé dans le petit foyer.

Le jeudi 2 février. De 19h30 à 23h30. Entrée libre et gratuite. Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

V.A.

La Poste recrute des 'CDI étudiants'



La Poste recrute quatre chargés de clientèle en 'CDI étudiants' dans le Vaucluse.

Écrit par le 23 juillet 2024

La Poste propose quatre postes de chargés de clientèle en 'CDI étudiants'. L'objectif est de permettre aux étudiants d'étoffer leur parcours diplômant d'une expérience professionnelle tout en leur assurant une source de revenus adaptée à leurs contraintes horaires.

Les quatre étudiants recrutés auront pour mission d'accueillir les clients, de les renseigner et de les orienter vers les différentes offres de services (banque, courrier - colis, téléphonie...) en fonction de leurs besoins et de prendre en charge les opérations de vente et de réclamations.

Les candidats doivent être titulaire d'un Bac à minima ainsi qu'être inscrit en études supérieures (certificat de scolarité demandé) et avoir à minima une expérience dans la relation client en face-à-face.

Pour candidater, rendez-vous sur www.laposterecrute.fr.

J.R.

102 étudiants étrangers vont faire leur rentrée à l'Université d'Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



Alors que l'Université d'Avignon accueille ses nouveaux étudiants du 30 août au 9 septembre lors des journées de pré-rentrees, avant une reprise des cours officielle le lundi 12 septembre, elle dédie une journée à ses étudiants internationaux, qui seront au nombre de 102 cette année.

Les étudiants internationaux seront accueillis le lundi 5 septembre par la Maison de l'international lors d'une pré-rentree spécifique. Cette année, sauf en cas de désistement, ils seront 102 à venir de l'Europe et du monde entier pour découvrir l'université d'Avignon, mais aussi la Ville d'Avignon et le Vaucluse. Près de la moitié d'entre eux restera pendant toute l'année alors que l'autre partie n'effectuera qu'un semestre à la Cité des Papes.

D'où viennent-ils ?

La grande majorité des étudiants en mobilité internationale vient d'Europe. Les pays les plus représentés sont le Royaume-Uni (30 étudiants), l'Espagne (17 étudiants), l'Italie (16 étudiants) et l'Allemagne (12 étudiants). D'autres étudiants viennent de Belgique, Grèce, Hongrie, Irlande, Pays-Bas, Roumanie et Suisse. .

Ecrit par le 23 juillet 2024

Seuls 8 étudiants viennent du reste du monde. 4 débarquent de Colombie, 3 de Corée du Sud et 1 du Canada. Les 4 étudiants colombiens sont d'ailleurs des boursiers d'excellence qui ont été choisis par l'ambassade de France à Bogota.

L'Université d'Avignon va également accueillir 7 boursiers d'excellence Mistral* et 1 boursière d'excellence Europa**. Ces étudiants-là viennent d'Algérie, d'Argentine, du Cameroun, de Guinée et d'Italie.

Que vont-ils étudier ?

Les étudiants internationaux qui viennent étudier dans une université en France ne sont pas obligés de suivre une formation unique. La grande majorité suivra des cours dans les domaines des lettres, du droit et de la gestion, et des sciences humaines et sociales.

Afin de leur garantir la meilleure expérience possible en France, la Maison de l'International leur propose une formation Français Langue Etrangère intensive pendant la semaine d'accueil et puis des cours hebdomadaires tout au long du semestre. Le niveau général de compétence linguistique en français permet des taux de réussite satisfaisants.

La journée des étudiants internationaux

Ce lundi, les étudiants étrangers seront accueillis à partir de 9h30 avec un petit-déjeuner dans les jardins de l'université, en présence d'Anne-Sylvie Fabiano-Tixier, vice-présidente déléguée aux relations internationales de la Maison de l'international. Cet accueil sera suivi d'une visite du campus puis d'un pique-nique convivial.

L'après-midi, les étudiants partiront à la découverte d'Avignon à travers une visite historique du centre-ville accompagnés de Paul Payan, maître de conférences en histoire à l'Université d'Avignon.

Toute la semaine sera ponctuée de cours de français, d'une visite de la bibliothèque universitaire, d'une présentation des outils numériques et des cours de sport à disposition des étudiants sur les campus. Des étudiants vacataires seront disponibles tout le mois de septembre pour les accompagner dans leurs démarches administratives.

*Le programme de bourses d'excellence Mistral est destiné aux étudiants étrangers inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur à l'étranger et qui souhaitent poursuivre des études à Avignon Université en vue de l'obtention d'un diplôme de Master. Son objectif est d'attirer des étudiants à haut potentiel scientifique. Cette année, le montant de cette bourse s'élève à 6 000€.

**Le programme de bourses 'France Excellence Europa' permet aux étudiants de 26 pays de l'Union Européenne d'obtenir une bourse pour venir étudier au niveau Master dans un établissement d'enseignement supérieur français. Elle permet, entre autre, le versement d'une allocation semestrielle de 6 850€.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les étudiants de la Game Academy récompensés à l'international



Six étudiants de l'école avignonnaise de jeu vidéo [Game Academy](#) viennent d'être récompensés par la plateforme de référence internationale [The Rookies](#) pour leurs travaux.

La plateforme de référence internationale dans le milieu de la création graphique et vidéoludique [The Rookies](#) vient d'attribuer ses récompenses annuelles lors des Rookie Awards 2022, un concours international ouvert aux jeunes créateurs. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que les étudiants de la Game Academy se sont démarqués ! Quatre médailles d'excellence et deux médailles du choix de l'éditeur leur ont été décernées.

L'école, située à Avignon, a donc été reconnue et récompensée pour ses formations de qualité, et ses étudiants pour leur travail et leurs projets effectués avec passion et rigueur. Cela l'inscrit donc comme école de jeux vidéo numéro 1 en Vaucluse.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les étudiants récompensés

Kevin Chan, étudiant en 3ème année Game Art, a reçu le prix d'excellence pour son '[Characters projects](#)' composé de trois personnages et créatures réalisés durant son cursus. Manon Costa, étudiante en 3ème année Game Art, a également reçu ce prix pour son [fan art du jeu vidéo Borderlands 3](#) effectué en quatre semaines lors de ses partiels. Axel Baldelli, également étudiant Game Art, remporte aussi le prix d'excellence avec son [fan art inspiré du jeu vidéo Ratchet and Clank](#). Rémy Tarraso, étudiant en 3ème année Game Art, s'est également vu recevoir ce prix pour [ses environnements 3D](#) réalisés pendant ses études.

Rémy Tarraso, étudiant en 3ème année Game Art remporte le prix du choix de l'éditeur avec son [environnement 3D en temps réel dans un style oriental](#), qu'il a réalisé en quatre semaines lors de ses partiels. Maxime Moerenhout, étudiant en 3ème année Game Art, a également reçu ce prix pour son [environnement 3D en temps réel 'Bloodgate'](#), réalisé en quatre semaines pendant ses partiels.

Si ces six jeunes-là ont reçu une récompense, d'autres étudiants de la Game Academy ont également été reconnus talentueux et ont obtenu la Draft Selection. Parmi eux, Mathéo Bertaud avec son '[Student Projects - Year 2022](#)' comprenant des modélisations de personnages, ainsi que Clovis Arnaud avec son '[Game ready Characters](#)' regroupant également des modélisations de personnages.

« C'est avec fierté que nous comptons les récompenses internationales reçues par nos étudiants ! Nous remercions l'intégralité de nos étudiants qui ont su faire briller GAME ACADEMY à l'international avec leurs travaux et sommes très fiers du chemin qu'ils parcourent chaque jour de votre cursus », a annoncé l'école sur [Instagram](#).

Chambres de métiers, ouverture des campus aux apprentis ce 15 septembre

Les campus des Chambres des métiers de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ouvrent leurs portes aux apprentis et à leurs parents mercredi 15 septembre à partir de 14h. A cette occasion le Campus d'Avignon situé 12 boulevard Saint-Roch sera ouvert. Ses deux ambassadeurs Thibault et Solenne feront découvrir les lieux, délivreront les informations inhérentes à l'établissement et évoqueront leur expérience.

L'apprentissage filière d'excellence ? Entre 2020 et 2021 et malgré la pandémie de la Covid-19, en Paca, les apprentis et étudiants ont été plus de 90% à obtenir leur diplôme, plus de 86% à réussir leur insertion

Ecrit par le 23 juillet 2024

professionnelle et plus de 90% à obtenir satisfaction auprès de leurs apprenants.

Préparer sa journée portes-ouvertes

Les rendez-vous de l'apprentissage évoqueront les prépa-apprentissage, les métiers du commerce, du service et des arts de la table, de l'alimentaire, du bâtiment. L'apprentissage concerne les formations allant du CAP (Certificat d'aptitude professionnel) au Bac +5. La journée sera l'occasion d'échanger avec les équipes du campus et sur le projet de l'apprenti, de découvrir les offres d'emploi en alternance à pourvoir immédiatement au sein des entreprises partenaires de l'Urma (Université régionale des métiers et de l'artisanat de région Paca) et de bénéficier d'un coaching 'Curriculum vitae' et recherche en alternance.

Les infos pratiques

Les personnes et familles intéressées doivent, au préalable, prendre rendez-vous auprès des équipes de campus de leur choix. Campus d'Avignon. Ambassadeurs Thibault et Solenne. 12 boulevard Saint-Roch à Avignon. 04 90 80 65 70 et Urma.avignon@cmar-paca.fr

Les autres adresses

Campus de Digne-les-Bains : Candice et Rémi. 15, rue Maldonat. 04000 Digne-les-Bains, urma.digne@cmar-paca.fr 04 92 30 90 80 ; Campus de Gap : Nathalie et Caroline, 10 route de Graffinel - 05000 Gap. urma.gap@cmar-paca.fr 04 90 53 98 00 ; Campus de la Seyne-sur-Mer. Youri, Laurence et Noémie, 68 allée des Forges, 83500 LA Seyne-sur-mer, urma.laseyne@cmar-paca.fr 04 94 10 26 80 ; Campus des Arcs-sur-Argens : Florine et Judicaëlle , Chemin de Guéringuier, 83460 les Arcs-sur-Argens , urma.lesarcs@cmar-paca.fr 04 94 99 51 80 ; Campus du Beausset : Leslie et Keryline, 138 allée des Primevères, 83330 Le Beausset urma.lebeausset@cmar-paca.fr 04 94 98 57 30 ; Campus de Saint-Maximin, Stéphanie et Joanne, 845 chemin du Défends, 83470 Saint-Maximin-de-la-Sainte-Baume urma.saintmaximin@cmar-paca.fr 04 94 37 10 50

En savoir plus

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur, établissement public administré par des artisans élus pour cinq ans, a pour mission de défendre les intérêts généraux des artisans, de promouvoir le développement des entreprises artisanales et d'accompagner l'artisan dans chaque étape de sa vie professionnelle : apprentissage, création d'entreprise, formation, développement économique, transmission.

La Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca

C'est : un siège situé à Marseille et 12 agences entreprises, 15 antennes de formation continue et 7 Campus de l'Université Régionale de Métiers et de l'Artisanat ; Un réseau de proximité à l'écoute des entreprises artisanales et un interlocuteur des collectivités locales et des pouvoirs publics ; 150 élus pour

Ecrit par le 23 juillet 2024

représenter et mobiliser le secteur ; 1 000 collaborateurs pour informer, orienter, former et accompagner les entreprises et leurs collaborateurs ; 1 000 personnes accueillies, 22 600 jeunes rencontrés, 16 000 porteurs de projets de création conseillés, 23 000 chefs d'entreprises accompagnées.

MH

La députée Souad Zitouni se mobilise en faveur de la santé à l'Université d'Avignon

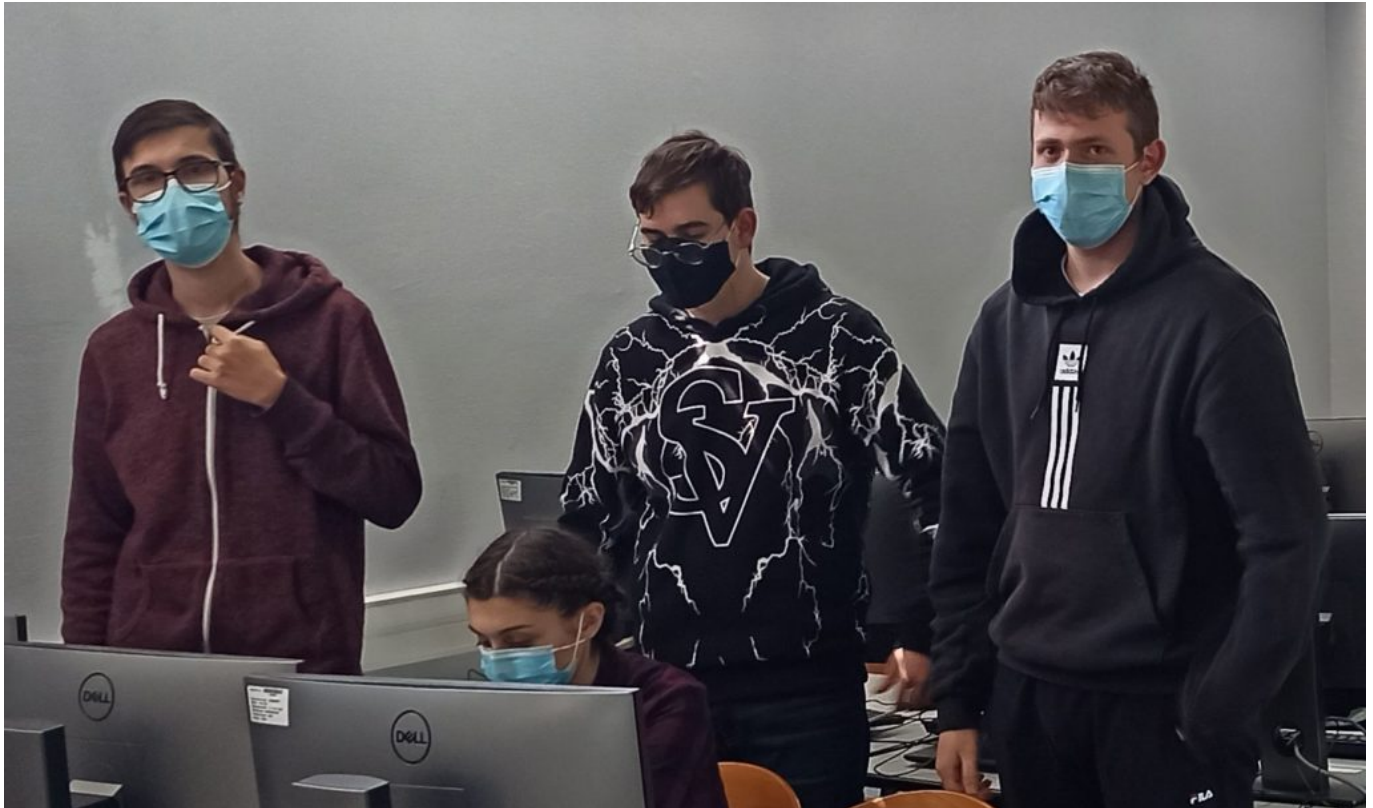
L'Université d'Avignon dispense 69 formations et accueille environ 7 500 élèves sur ces deux campus. Pour soutenir cette institution et pallier l'absence de SSU (Système de santé universitaire), la députée de la 1^{ère} circonscription a récemment contacté le recteur de l'Académie d'Aix-Marseille.

« L'Université d'Avignon était jusqu'à récemment en étroite liaison avec l'Université d'Aix-Marseille avec un système de santé étudiant mutualisé. Or, cette dernière a maintenant son propre système de médecine préventive indépendant, sans que l'Université d'Avignon ait eu le temps de s'adapter, expose la députée. La situation médicale de nos étudiants vauclusiens est donc critique, au risque que de nombreux étudiants ne puissent bénéficier d'un accompagnement adapté pour la rentrée de septembre prochain. L'objectif de l'Université aujourd'hui est de pallier au besoin grandissant des étudiants en cette crise sanitaire, tout en répondant à des problématiques connues de toutes les universités que nous ne pouvons négliger, s'agissant notamment des élèves en situation de handicap. »

La députée a contacté le recteur de l'académie en avril dernier. Dans l'attente de la mise en place de ce SSU, ce dernier a assuré le développement de consultations médicales gratuites en ligne, avec plus de 40 spécialistes disponibles 7j/7, de 6h à minuit. « Des solutions pratiques que je salue mais qui ne règle pas le problème au niveau structurel. Car oui, l'enjeu est fondamental : il nous faut donner à l'Université les moyens d'assurer un suivi efficace et cohérent, par le recrutement de deux médecins, deux infirmiers, deux secrétaires médicales et d'un psychologue, pour qu'elle puisse s'appuyer, en temps de crise sur un service de santé hautement compétent et adapté aux besoins de toutes et tous. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Enedis : l'IUT d'Avignon remporte le challenge 'Dataviz'



Le challenge Dataviz, lancé le 20 mai dernier en présence de [Sébastien Quiminal](#), directeur [Enedis Vaucluse](#), [Romain Gemignani](#), et Pierre-Michel Bousquet de la formation Statistique et informatique décisionnelle de l'IUT d'Avignon a été remporté par les étudiants de l'IUT d'Avignon.

Tous les ans, la formation de DUT Statistique et informatique décisionnelle (STID) des IUT organise un concours pour ses 300 étudiants de première année, avec 12 universités participantes. Enedis s'est associé pour la quatrième année consécutive à Avignon Université. Simon, Maxime, Adam et Marie, grâce à leurs travaux sur l'impact du confinement sur la consommation d'électricité, remportent le premier prix de concours de data visualisation sur le thème de la transition énergétique. Avec leur production, les élèves de l'[IUT d'Avignon](#) auront la chance de voir leur projet 'Dataviz' valorisé sur [le site open data d'Enedis](#). Ils seront également reçus sur le site Enedis d'Avignon où ils bénéficieront d'un échange en visioconférence avec un data scientist national. Enfin, ils auront le plaisir de passer une journée de détente au [Wave Island de Monteux](#), offert par Enedis et Avignon Université.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les étudiants avaient cette année, le choix de travailler sur les thématiques suivantes : 'les conséquences du confinement sur la consommation d'électricité', pour laquelle ils ont eu accès à la quantité d'électricité consommée par tous les clients avant et pendant le confinement, ou 'simplifier la dataviz de la production d'électricité par les énergies renouvelables', pour laquelle ils ont pu étudier la quantité d'électricité produite par les installations d'énergies renouvelables. Dans le cadre d'étroites relations de proximité avec l'Université d'Avignon, Enedis accueille actuellement 2 élèves de première année de Master IA (Intelligence artificielle), une opportunité offerte par l'entreprise pour toucher du doigt les innovations du groupe. Ils sont hébergés dans les locaux Enedis de la Cisam à Marseille et supervisés par le responsable innovation d'Enedis, Romain Gemignani.

L.M.

Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues

Le grand jury aura lieu le 9 juin prochain. Pendant des semaines, les groupes d'étudiants de l'[Isema Avignon](#) ont enfilé la casquette de chef d'entreprise à la tête d'une société agroalimentaire ayant pour défi la création du produit du siècle : innovant, écologique, bon et pratique. Plusieurs groupes s'affronteront dans quelques jours et devront séduire un jury composé de professionnels aguerris et passionnés. Rencontre avec Sabine Ghrairi, membre du groupe les 'Pailletés', en lice avec une préparation pâtissière personnalisable à base d'algues et de citron.

En quoi consiste le produit alimentaire que vous avez élaboré ?

Ce n'est pas juste un gâteau bourré de sucre, c'est une préparation raffinée avec un goût original. Avec mon équipe, nous avons réalisé une préparation pour gâteau, personnalisable et sans produit d'origine animale. C'est à dire que pour la même quantité, le consommateur peut obtenir deux recettes différentes. Au moment de préparer le gâteau, le gourmand aura le choix d'incorporer des ingrédients végans ou non : lait de vache, huile végétale, œufs, cette liberté dans les ingrédients n'interfère en aucun cas dans la qualité du gâteau.

Par quoi avez-vous remplacé les œufs dans votre préparation ?

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'enjeu était de trouver le bon dosage, pour aboutir à un gâteau assez moelleux, avec un goût précis et une texture agréable en bouche. Pour remplacer les œufs, notre secret : le yaourt de soja ! Nous avons fait de multiples tests et il suffisait de diminuer de 20g la farine et le sucre et d'augmenter ensuite en ajustant pour avoir un résultat final convaincant. La cuisine est une science exacte, le moindre gramme peut changer la donne.

Pourquoi votre préparation mérite-t-elle de gagner la compétition ?

Ce genre de préparation bio un peu protéinée, à base d'algues, de citron et de graines de chia est une réelle innovation sur le marché. L'algue, desséchée et dessalée, n'est presque pas perceptible au goût. Par ailleurs, cette plante apporte des vertus nutritionnelles non négligeables. Les algues régulent le taux de cholestérol, apportent des vitamines et des minéraux, luttent contre les carences en fer, tout en étant riches en cuivre, zinc et magnésium. L'alliance des saveurs avec notamment le citron donne un goût unique et un moelleux sans pareil. Et puis l'algue est écologique, c'est une plante récoltée toute l'année et en plus localement.

Qui vous a aidé pour la recette ?

La recette était vraiment le cœur du projet, le nerf de la guerre, il fallait qu'elle soit parfaite. Nous avons eu l'immense honneur de travailler avec un pâtissier étoilé de l'institut [Paul Bocuse](#). Ce fut un plaisir de collaborer avec un homme doué, expert en la matière et surtout passionné par l'art culinaire.

Quels sont les critères d'évaluation sur lesquels le jury va s'appuyer ?

Il y aura en fait deux jurys pour nous départir : un jury composé du corps enseignant qui jugera notre méthodologie et un jury professionnel qui jugera davantage la conformité du produit au marché. Nous serons évalués sur la viabilité de notre produit, ses qualités gustatives, son apparence, s'il rentre dans l'alimentation de demain, son packaging pratique et attractif, autant de critères qui ont nécessité un travail de longue haleine pour pouvoir provoquer une approbation unanime.

Quelles ont été les principales étapes de votre projet ?

Nous avons commencé par une étude marché en nous appuyant sur beaucoup de sources en ligne. Les professionnels nous ont également bien accompagnés dans notre méthodologie. L'objectif était d'identifier les attentes des consommateurs, les besoins du marché pour, dans un premier temps, valider notre projet et sa pertinence. Nous avons ensuite mené une enquête consommateur auprès de 500 clients potentiels, afin de définir leurs attentes. Étaient-ils prêts à consommer ce type de produit ? La fourchette de prix était-elle justifiée à leurs yeux ? Quels étaient les possibles freins à l'achat ? Le prix psychologique était un élément fondamental dans le cadre de notre enquête. Nous souhaitions savoir au dessous, et en dessous de quel prix le produit était perçu comme trop cher, ou de mauvaise qualité. Vient ensuite le cahier des charges, incluant notamment les mentions obligatoires, la charte qualité, les équipements nécessaires, les méthodes de production, etc. Pour ce qui est de l'aspect juridique, une professeur anciennement dans ce domaine nous a apportés sa précieuse expertise. Notre équipe s'est ensuite penchée sur le 'mix marketing', véritable pivot central d'une stratégie produit réussie. Nous

Ecrit par le 23 juillet 2024

avons analysé le prix, la communication, la distribution, etc.

En parlant de packaging, qui a conçu celui de votre produit ?

[Agroparc](#) et [Armand Cointin](#), par le biais de son agence [Ambition web](#), ont vraiment participé à la réussite de notre projet. Le packaging confectionné par les équipes de création et design a énormément plu au jury. Ils ont également été d'un appui solide en matière de communication à travers la réalisation des affiches publicitaires, des plaquettes commerciales, etc. Le packaging est décisif si l'on souhaite se distinguer lors du concours. Il doit être suffisamment attrayant, pratique, écologique et simple à prendre en main. L'agence de communication a, selon nous, rempli toutes les cases.

Comment avez-vous financé ce projet ?

Nous avons une enveloppe de 400 euros dédiée aux différentes étapes de notre projet et aux frais occasionnés. Pour le reste, il a fallu taper aux portes et solliciter des partenariats afin de travailler en bonne intelligence. C'est un échange de bon procédé et de visibilité.

Prévoyez-vous de mettre le produit sur le marché par la suite ?

Normalement, le produit est prêt à être commercialisé à la fin du projet. Il suffit simplement de trouver un centre de production et de distribution. L'année dernière, certains étudiants sont parvenus à commercialiser leur produit dans des grandes surfaces et des salons professionnels il me semble. Il y en a même qui ont réussi le pari de charmer des investisseurs. Nous souhaitons en faire de même si notre produit fait l'unanimité le jour j.

Quelle est votre opinion sur ce type de projet ?

L'Isema est une école réputée pour ses actions et ses partenariats avec les acteurs du monde professionnel. La plupart des étudiants sont d'ailleurs en alternance, certains dans la région, d'autres non. C'est une grande opportunité pour nous, âgés entre 20 et 26 ans de relever ce défi, gage de notre professionnalisme sur le marché du travail. Je suis pour ma part en première année de master Responsable d'affaire commerciale en agroalimentaire et cet exercice correspond parfaitement à mes aspirations.

Quelles ont été les principales difficultés rencontrées ?

Au cours de ce projet, nous avons exploré et découvert une multitude de choses : les contraintes, les risques, les désagréments mais aussi les réussites et l'engagement collectif. Nous avons énormément appris. Si je devais répondre à votre question, je choisirais le travail autour de la recette qui a été périlleux. Notre produit est très technique, il fallait par conséquent des ajustements constants autour des ingrédients pour trouver l'équilibre parfait. J'ai hâte de faire goûter le fruit de notre travail au jury le 9 juin prochain.

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 23 juillet 2024

Hajar CHOUKAR



Tristan ROUVEYROL



Thomas AVERSA



Sabrine GHRAIRI



Billel BORG

L'équipe des Pailletés entend bien rafler le premier prix !