



# 40<sup>ème</sup> CONCOURS MAF 2025



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
**GROUPEMENT RÉGION SUD**



# ÉDITO

## Vue sur l'avenir

En Région Sud, nous sommes une belle équipe pour coordonner et fédérer les 6 départements de la Région.

J'aimerais mettre en lumière la mission principale qui nous anime, le concours Un des Meilleurs Apprentis de France.

Nous avons la chance dans notre Région d'avoir des MOF et des bénévoles extrêmement dynamiques. Le nombre de meilleurs apprentis de France augmentent chaque année. En 2024, plus de 6 000 jeunes apprentis et apprenants se sont inscrits au concours MAF.

Une mention spéciale pour Julie Bonnot MOF gouvernante pour son poste de trésorière de Région au sein du bureau MOF RÉGION SUD.

Grâce à Julie, nous avons obtenu des subventions régionales MAREGIONSUD, à laquelle viennent s'ajouter la subvention CMAR, ainsi que la subvention AIRBUS HELICOPTERS des partenaires indispensables pour l'évolution de nos actions.

Nous remercions infiniment les lycées, centres de formation, CFA, les enseignants, formateurs, maîtres d'apprentissage, chefs des travaux, directeurs et proviseurs d'établissements pour leur engagement aux côtés de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France pour le concours Un des Meilleurs Apprentis de France.



### Jocelyne Caprile

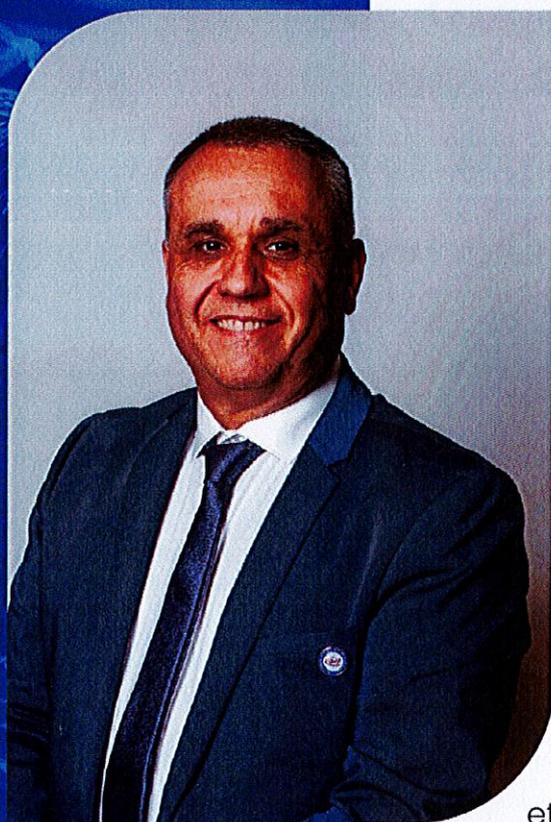
Meilleur Ouvrier de France

Vice-Présidente Nationale  
de la Société des  
Meilleurs Ouvriers de France

Présidente Déléguée Région Sud

# LE MOT DU PRÉSIDENT

## Le réseau des CMA France



### Yannick Mazette

Président Régional de la  
Chambre des Métiers  
et de l'Artisanat  
Provence-Alpes-Côte d'Azur

C'est environ 150 centres de formation présents en Métropole sans oublier les Outre-mer.

C'est plus de 12 000 apprenants formés chaque année aux métiers de l'artisanat mais pas que !

Il devenait nécessaire suite au fleurissement important d'organismes de formation suite à la Loi de 2018 (pour la liberté de choisir son avenir professionnel) de renforcer notre identité et notre visibilité.

Désormais tous nos centres de formations auront une seule identité et en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sera CMA Formation Provence-Alpes-Côte d'Azur !

L'université et ses centres de formation deviennent CMA Formation : un nom qui incarne notre engagement indéfectible envers l'excellence, rend plus lisible notre communication et renforce notre capacité à offrir des programmes de qualité.

CMA Formation, c'est :

- 8 centres de formation en alternance sur l'ensemble de la région
- Plus de 6 200 apprentis à l'année
- Plus de 120 formations du CAP au BAC+5 dans 40 métiers différents

Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier !

---

# Le concours

## Meilleurs Apprentis de France

Dans un souci de valoriser et de promouvoir la formation professionnelle, la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France organise chaque année depuis 37 ans, un concours destiné aux jeunes en formation initiale. Ceux-ci peuvent démontrer leur compétence, leur créativité et affirmer leur personnalité, en réalisant un ouvrage dans des conditions spécifiques à chaque métier. Ce challenge est proposé aux volontaires en fin de formation professionnelle de niveau V (équivalent CAP-BEP) ou en BAC PRO, sous contrat d'apprentissage ou en scolarité dans des établissements publics ou privés. Le concours se déroule à trois niveaux successifs : épreuve départementale, épreuve régionale, épreuve nationale. Ce dernier, s'il est atteint, permet à ces lauréats de détenir le titre « Un des Meilleurs Apprentis de France » l'expérience nous montre que la réussite à ces épreuves aide les jeunes lauréats récompensés à bien démarrer leur vie professionnelle, et leur ouvre les portes pour persévérer dans ces voies riches de connaissances.

# ÉPREUVES



## Membres du jury

Marvin CHABAL  
Jury Mécanique



**Motocycle** Var 83  
CFA La Seyne/Mer



## Épreuves

Cuisine, repassage, couture,  
puériculture, aide à la petite  
enfance et aide à la personne



**Soins et services à la personne** Var 83  
Lycée La Colette, Toulon



## Employé de vente

Var 83  
CFA des Arcs

**Art de la table**  
83 Var

Lycée hôtelier  
Anne-Sophie PIC  
Toulon



## Membre du jury

Art de la table / Restaurant  
Julie BONNOT  
MOF gouvernante

## Thème

Chaque année, le métier  
d'employé de vente a un  
thème national en commun.  
Cette année est : **JO 2024**

# REMISE DES PRIX DÉPARTEMENTALE

Dans le Var, le concours MAF est organisé par Julie Bonnot, Jacques Rolancy et moi-même, ainsi que nos bénévoles dont Isabelle Lorrain.



## Lieu de réception

Organisé par la  
Chambre des Métiers du Var  
à La Valette

# ON PARLE DE NOUS

A LA UNE



## CONCOURS RÉGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

**Un véritable succès pour le  
lycée professionnel La Colette**

Le 15 mai 2024 restera gravé dans les mémoires du LPP La Colette. En effet, pour la première fois, la catégorie "Accompagnement, Soins et Services à la Personne" (ASSP) du concours Meilleur Apprenti de France (MAF) a été présentée en région PACA, et c'est le lycée professionnel La Colette qui a eu l'honneur d'organiser cet événement prestigieux.

### **Une Compétition d'Exception**

Neuf candidates, choisies pour leur compétence et leur dévouement, ont participé à ce concours. À l'issue d'une journée riche en émotions, toutes ont été récompensées par la médaille d'or. Ces jeunes talents représenteront fièrement la région PACA au concours national du MAF, qui se tiendra à Paris les 24 et 25 juin prochains.

### **Une première réussie pour le Lycée**

Organiser pour la première fois un concours de cette envergure n'est pas une tâche facile. Le LPP La Colette a relevé ce défi avec brio, grâce

à une préparation minutieuse de ses équipes et un accompagnement pédagogique exceptionnel. Cet événement a été un véritable succès. Nous tenons à adresser nos chaleureux remerciements à M<sup>me</sup> Caprile, responsable du MAF, et à son assistante M<sup>me</sup> Laurin, pour leur investissement remarquable. Merci également aux membres du jury pour leur expertise et leur implication, ainsi qu'aux partenaires qui ont contribué au succès de cet événement : Leclerc S' Jean du Var, Métro Six Fours, et l'EHPAD S<sup>te</sup> Catherine

### **Félicitations aux Lauréates**

Un immense bravo aux neuf candidates ! Leurs performances reflètent non seulement leur talent personnel, mais aussi la qualité de la formation et l'encadrement qu'elles ont reçues au Lycée. Leur succès est une source de fierté pour toute la communauté du LPP La Colette. Les médaillées d'or se préparent désormais pour le concours national à Paris. Nous leur souhaitons tout le succès possible dans cette aventure parisienne et sommes convaincus qu'elles continueront à briller et à représenter notre lycée avec honneur.

**NOUVEAU**

## Le lycée La Colette lance la **Classe Marine**

Le Lycée Igesa La Colette accueillera dès septembre prochain une nouvelle classe CAP PSR (Production Service et Restauration) intitulée "Classe Marine" au sein du LPP La Colette. Cette classe s'adressera spécifiquement aux élèves qui aspirent à intégrer le ministère des armées à l'issue de leur formation. Les élèves inscrits bénéficieront dès leur entrée d'un statut particulier d'élèves militaires, et seront recrutés conjointement par le centre de recrutement de l'armée (CIRFA) et le Lycée la Colette. Cette nouvelle opportunité répondra à l'intérêt croissant des élèves pour les carrières militaires et offrira une formation solide et adaptée à leurs ambitions.

JUIN 2024

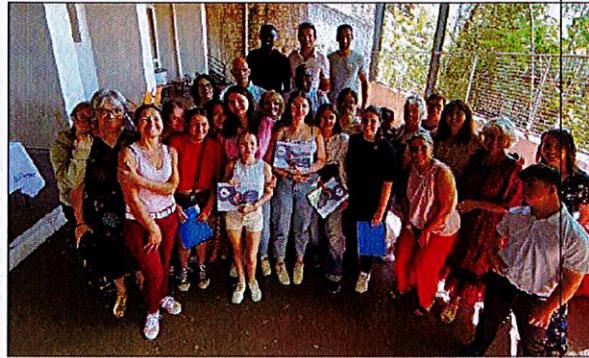
# Comment un lycée a tiré le meilleur de ses élèves

Le lycée d'enseignement professionnel La Colette vient de célébrer ses élèves lauréats du concours Meilleur apprenti de France dont une gagnante du prix national, Dalila Roubaud.

« **J**e ne pensais pas que j'étais capable de réussir. Je n'ai jamais été brillante à l'école. » Dalila Roubaud vient de remporter le concours du Meilleur apprenti de France dans la spécialité « accompagnement soins et service à la personne » (3). Élève en CAP Accompagnant éducatif petite enfance au lycée La Colette, la jeune femme est désormais pleine d'espoir pour réussir le concours d'Agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM) et obtenir un poste à Belgentier, où elle a grandi et où elle vit toujours avec sa famille.

« J'ai gagné en confiance. J'ai eu une scolarité compliquée. J'étais dans la lune, comme on dit. Ça s'est aggravé au collège au moment du confinement. J'ai dû beaucoup travailler pour réussir mon brevet. J'ai finalement obtenu la mention bien. Mais, arrivée en seconde au lycée du Coudon, j'étais totalement perdue. J'avais 2/20 de moyenne générale. J'ai abandonné en mars et j'ai cherché des écoles et des crèches de Saint-Maximin à Toulon, pour faire un apprentissage petite enfance. »

**Un exercice de cohésion**  
La toute jeune lauréate du MAF n'en revient toujours pas de sa performance. « J'ai voulu arrêter après l'étape départementale. Ça me semblait hors d'attente. Ce sont mes professeurs qui m'ont remontée. Réussir ce concours, ça redonne de l'estime de soi. Ça dit qu'en fait, on est capable. » Avec



L'équipe éducative de La Colette a organisé une réception en l'honneur de ses élèves lauréats du concours Meilleur apprenti de France. (Photos: C. H.)



Dalila Roubaud : « Ce concours m'a redonné confiance en moi ».

elle, huit camarades ont passé haut la main les premières épreuves en remportant l'or aux niveaux départemental et régional. Dalila a atteint le sommet national avec une moyenne de 18/20. Un score réussi par six concurrents dans tout le pays. Les candidates de La Colette sont unanimes sur un point : « Cette expérience nous a soulevées. On est devenues amies grâce à ça ». Plus qu'une satisfaction, les résultats sont une immense fierté pour La Colette, en particulier pour Marie-Paule Oulaye, enseignante en sciences techniques médico-sociales et professeure principale

de la classe. « Au départ, j'ai eu cette idée pour remotiver les élèves. Il y avait des compétences mais je sentais les élèves blasés. » La moitié de la classe s'est enthousiasmée pour le projet. L'équipe éducative s'est relevée les manches pour tout organiser, à commencer par la directrice Nathalie Mennessier qui qualifie cette expérience « d'exercice de cohésion exceptionnel ». Il a fallu monter une équipe, réunir un jury professionnel, trouver des partenariats (3) pour permettre aux candidats de se former et de passer des épreuves dans une spécialité qui n'est pas enseignée à La

Colette. « Ça en valait la peine, estime Marie-Paule Oulaye. Il y a des élèves qui arrivent abîmés par le système scolaire. Ce type de projet permet de les valoriser, de leur montrer qu'ils sont capables quand ils n'y croient plus. Il y a eu des découragements, mais certaines élèves se sont transformées grâce à ce concours. Leur parcours a dépassé mes ambitions. »

C. H.  
chemff@nicematin.fr

1. Le concours comprend des épreuves de cuisine, cuisine, gestes du quotidien pour les personnes âgées, préparation de bibendum. Les épreuves se sont déroulées à La Colette en lycée du Parc-Saint-Jean.  
2. Les partenaires : l'Épand, laite Catherine a ouvert

## Les lauréats

**Or national :** Dalila Roubaud  
**Or régional :** Stella Vassallo, Célestine Mackain, Ilona Gamba, Tyla Tounsi, Margot Lorin, Dana Elcheberg, Chloé Brusetti, Hadidja Boueni Halidi.  
**Argent départemental :** Eva Bartoletti.  
**Bronze départemental :** Xavier Delage.

ses portes en juge des épreuves. Métro et Ledier ont offert tous les paniers pour les épreuves de cuisine.

# La crème des futurs glaciers tutoie les sommets

Médailles d'or, deux des trois candidats en lice hier dans le concours régional des meilleurs apprentis de France glacier, organisé au CFA du Beausset, se sont qualifiés pour la finale nationale.

**O**n ne sait pas s'ils ont eu des sueurs froides mais, en tout cas, ils ont turbiné. Ils sont âgés de moins de 25 ans et sous contrat d'apprentissage en glacerie. Pauline Abes (21 ans, médaille d'or), Antoine Malinge (22 ans, médaille d'or) et Thiphany Gameau (22 ans, médaille de bronze) se sont jetés hier dans le bain glacé du concours régional des meilleurs apprentis de France, organisé sur le thème du mariage par le centre de formation d'apprentis régional de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Var, sur son campus du Beausset. Cette compétition, chapeautée par la confédération nationale des glaciers de France, met en lumière l'importance de l'apprentissage dans le développement des compétences artisanales et

souligne la volonté de la Chambre des métiers et de l'artisanat à encourager et à soutenir les jeunes talents de demain.

### Finale régionale au Beausset

Et, de talent, ils n'en manquent pas. Pour s'en convaincre, il suffit d'admirer les réalisations gourmandes que les jeunes apprentis ont façonnées durant sept heures d'épreuve dans l'atelier glacerie Claude-Mariotti. Ils ont travaillé sous le regard et le jugement de leur bienôté pairs, un jury de professionnels comptant dans ses rangs pas moins de cinq meilleurs ouvriers de France qui a jugé leur travail, sa présentation et sa dégustation. Parmi eux, Gérard Cabiron, leur enseignant sur les campus de Montpellier, pour les deux candidates scolarisées



Les candidats ont réalisé de nombreux desserts glacés et ont été jugés par des professionnels dont cinq meilleurs ouvriers de France. (Photo: J.-M. V.)

en CAP glacerie. Mais aussi au Beausset pour Antoine Malinge, en apprentissage à Vaison-La-Romaine (Vau-

chase) et élève en 1<sup>er</sup> année de brevet technique de maîtrise.

« Pauline Abes et Antoine Malinge, les deux médaillés d'or (cette année sont en parallèle en lice à Paris), pourront concourir dans le

cadre de la finale nationale des meilleurs apprentis de France qui sera organisée ici au Beausset en septembre », souligne l'organisateur.

### Préparation intensive

Un concours de haute volée puisque les candidats déterminés, qui se sont préparés avec Gérard Cabiron pendant un mois et demi, en mordant sur leur temps libre et se sont « soulevés coachés tard », ont fait exploser leur talent et transcendé leurs propres recettes. Entremets, parfait, tarte et crème glacée ou sorbet, macarons, petits fours, verrine et pièce montée en montagne, composaient le menu du challenge qu'ils ont soutenu jusqu'au plan de table et les équipes de présentation ! De main de maître.

J.-M. V.



Rue Jean Monnet  
ZAC des Florides  
13700 Marignane



Hôtel de Région  
27 Place Jules Guesde  
13481 Marseille Cedex 20  
[www.maregionsud.fr](http://www.maregionsud.fr)



*Chambre*  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

5 Boulevard Pèbre  
13008 Marseille  
[www.cmar-paca.fr](http://www.cmar-paca.fr)

[www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)

