



L'atelier des Chefs étoffe son panel de formations en lançant, cette fois-ci, sa préparation au "CAP Maçon"

- Cette [formation innovante](#) de 500 heures combine apprentissage théorique 100% en ligne et exercices pratiques à réaliser chez soi, avec le soutien et l'accompagnement d'un coach ainsi que d'un expert de la maçonnerie (possédant plus de 25 ans d'expérience !) et d'une équipe pédagogique dédiée.
- Elle s'adresse aussi bien aux actifs en reconversion, qu'aux demandeurs d'emploi ou aux passionnés de rénovation et de construction.



Paris, le 15 mai 2025

Reconnu pour son expertise dans la formation aux "métiers de la main et de l'humain", L'atelier des Chefs annonce le lancement, ce mois-ci, de sa toute dernière formation : le CAP Maçon.

Diplôme de niveau 3 reconnu par l'Etat, le **Certificat d'Aptitude Professionnelle Maçon** offre à son titulaire la possibilité d'exercer dans le domaine du bâtiment pour des travaux neufs ou de rénovation : construction de maisons individuelles, de bâtiments collectifs, de bâtiments industriels, tertiaires ou agricoles. Le détenteur du CAP Maçon pourra également contribuer à la réalisation de revêtements (enduits de façades, enduits d'étanchéité et chapes), et, dans le cadre plus spécifique de la transition énergétique, la mise en œuvre de matériaux bio et/ou géo-sourcés.

Cette nouvelle formation va ainsi permettre aux apprenants d'acquérir les compétences suivantes :

- **Techniques de maçonnerie** pour réaliser des ouvrages en béton armé, des murs en briques ou pierres et autres chapes, dans les règles de l'art,
- **Lecture de plans et préparation de chantier** pour savoir implanter des fondations et organiser ses interventions,
- **Pose d'isolants et enduits** pour répondre aux exigences de performance thermique ou esthétique,
- **Maîtrise des matériaux biosourcés** et des techniques de rénovation du bâti ancien, en phase avec les enjeux environnementaux actuels.

3 facteurs clés de succès

- **10% de théorie** : une formation théorique complète disponible sur la plateforme de formation regroupant des contenus variés, ludiques et innovants (vidéos, photos, quiz, etc.) pour donner toutes les clés du monde du bâtiment.
- **20% d'accompagnement** : un accompagnement par des professionnels du secteur pour guider et motiver tout au long de la formation.
- **70% de pratique** : une large variété d'exercices (soit une trentaine au total !) pour s'approprier les techniques apprises et les maîtriser... comme un "Chef" : maçonner un mur avec un retour d'angle et des jambages ; réaliser un linteau en béton armé ; un escalier ou encore un enduit monocouche, etc.

À l'issue de leur formation, les apprenants pourront exercer en tant que maçon, aide-maçon (entreprise du bâtiment, rénovation, construction traditionnelle) ou se lancer, s'ils le souhaitent, à leur propre compte. *Last but not least*, différents modules optionnels peuvent également être poursuivis comme l'habilitation électrique, le travail en hauteur ou la création d'entreprise pour ceux qui souhaitent encore aller plus loin.

Pour résumer, le CAP Maçon *made in* L'atelier des Chefs, c'est tout à la fois :

- Un accompagnement illimité par un expert métier et des coachs motivés
- Des vidéos techniques pour apprendre les bons gestes
- Des "lives", des "masterclass" & des travaux pratiques corrigés
- Un parcours complet accessible à tous, à son rythme (en fonction de son planning), 100% à distance
- Un taux de réussite aux examens CAP de 97% toutes spécialités confondues
- Une super cérémonie de remise de diplôme au Grand Rex !

En rejoignant L'atelier des Chefs, c'est enfin l'assurance de rejoindre une grande famille regroupant des milliers d'autres apprenants (et alumni), avec qui partager ses réalisations, ses succès comme ses doutes.

Nicolas Bergerault, cofondateur de L'atelier des Chefs, souligne : « *Le CAP Maçon est bien plus qu'un diplôme : c'est un accès direct à un métier concret, utile et profondément humain. Parce qu'apprendre à bâtir, c'est aussi apprendre à se construire, nous avons conçu une formation moderne, axée sur la pratique, afin de permettre à chacun de s'épanouir dans un secteur qui recrute et qui fait sens.* »

Proposée au prix de 2 290 €, cette formation est finançable grâce au CPF.

A propos de L'atelier des Chefs

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean- Sébastien Bompouil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 8 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences avec 26 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. Labellisé Qualiopi, L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé près de 20 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 97%.