

Act'UFA Durance Pays des Sorgues

LA NEWSLETTER DE UFA AVIGNON / L'ISLE-SUR-LA-SORGUE • NUMÉRO 4 • JUIN 2024



Le savoir-être et les activités culturelles sont essentiels pour le développement de nos apprenants. Grâce à l'association des élèves du lycée et l'AS sportive, nos apprentis ont participé à des soirées pétanque, des sorties au bowling et au bal de fin d'année, renforçant ainsi leurs compétences interpersonnelles et leur esprit d'équipe. Mathis (BTS GDEA) participe actuellement à la finale du championnat de France de Pétanque des lycées. A suivre très vite!

Mention spéciale aux apprenants en BTS ANABIOTEC et Bachelor Assistant ingénieur en Biotechnologie qui ont également excellé au TOEIC, avec des résultats impressionnants :

- Matias CHAMON : 945
- Hugo DELAHAYE : 910
- Lucie GREGOIRE : 845
- Sérèna TOURRE : 910

Thierry TECHER,
Directeur de l'UFA.

L'UFA AVIGNON Des formations par alternance

1 CAMPUS – 2 PÔLES

Un pôle agroéquipement



1016, chemin de l'École de l'Agriculture
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

04 90 38 03 35

<https://lpa-ricarde.fr>

Un pôle agroalimentaire et biotechnologies



Campus Agroparc
3592, route de Marseille - BP 1208
84911 AVIGNON cedex 9

04 90 13 43 13

www.lycee-petrarque.fr

BARCELONE, MUNICH, PARIS : NOS APPRENANTS EN VADROUILLE !



Nos BTS Bioqualim
à Barcelone
au salon Alimentaria



Nos BTS GDEA à Paris
Rencontre agro et aéro



Nos Apprentis à l'Alimentaria !

Nos apprentis BTS Bioqualim ont récemment participé au salon Alimentaria Barcelona, un événement international majeur dans le domaine de l'alimentation, des boissons et de la restauration collective.

Ce salon a offert une occasion unique à nos apprentis de participer à des conférences, de rencontrer nos partenaires et de découvrir des innovations combinant technologie et recherche. Ils ont été particulièrement impressionnés par les avancées basées sur l'IA, qui accélèrent l'analyse de la qualité dans l'industrie alimentaire.

Le voyage incluait également une visite de la brasserie Antiga Fàbrica Damm, Estrella.

Merci à l'IFRIA PACA et à la région Sud pour le financement de ce projet.

Restitution du projet aux partenaires le
26 juin à 17h

Nos BTS ANABIOTEC à Milan
au salon ANALYTICA



Plongée au cœur de l'Innovation : Nos apprentis en BTS ANABIOTEC ont exploré le salon Analytica à Munich

Du 8 au 12 avril, les apprentis en BTS ANABIOTEC de l'UFA Apprentissage Avignon, ont eu l'opportunité d'explorer les dernières avancées en biotechnologies au salon Analytica de Munich. Ce salon, leader mondial de l'analyse instrumentale, des techniques de laboratoire, des biotechnologies et des sciences de la vie, a été l'occasion de discuter de l'impact de l'IA dans les laboratoires et de découvrir des innovations de pointe.

Lors de ce voyage, les apprenants ont également pris le temps de se recueillir au camp de Dachau pour honorer la mémoire des victimes et ne jamais oublier.

Restitution du projet aux partenaires le 28 juin à 11h.

En février, nos étudiants en BTS GDEA étaient à Paris !

Premier arrêt au Salon de l'Agriculture pour découvrir les stands, rencontrer des pros et retrouver nos partenaires. Ils ont eu l'occasion de discuter avec le Président d'OCAPIAT, Hervé PROKSCH, et la Présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, Georgia LAMBERTIN.

Suivi d'une visite chez Air France avec la rencontre du directeur de production Christophe Cedronne et visite des ateliers moteurs. Objectifs : comparer les méthodes, les coûts et les réglementations dans les ateliers de maintenance en Aéronautique et en Agriculture : Quand l'Agro rencontre l'Aéro !

En fin de séjour, ils ont visité l'entreprise Massey Ferguson à Beauvais.

1ER PRIX SOIRÉE OPCO 21 : NOS APPRENANTS EN BACHELOR ONT BRILLÉ APPRENTISCÈNE 2024

C'est avec une immense fierté que nous vous annonçons que nos Bachelors Assistant Ingénieur en biotechnologie ont ébloui le 28 mai la scène du Théâtre Libre à Paris. Ce spectacle, présentant plus de 40 saynettes de divers centres de formation en France, a mis en lumière leurs compétences professionnelles et réflexions sociétales.

Ils ont remporté le 1er prix des centres de formation des métiers de Industrie et de la Chimie, les qualifiant pour la grande finale. L'événement a réuni plus de 150 CFA tout au long de la semaine.

Le thème de la saynette présentée par nos Bachelors, "L'IA dans les sciences du laboratoire et au quotidien", a captivé le jury par sa pertinence et son originalité.

Félicitations à nos apprentis. Bravo à leur metteuse en scène, Sophie Mangin, à Sabrina Wyckaert pour son accompagnement, et à nos talentueux participants : Chloé, Lucie, Hugo, Maxime et Enzo.

Nous remercions nos entreprises partenaires pour leur soutien, permettant à nos apprentis de s'épanouir à travers des actions culturelles enrichissantes en complément de leur formation. Ces initiatives jouent un rôle crucial dans leur bien-être et leur engagement professionnel.

Un grand merci à notre opérateur de compétences **OPCO 21** pour cette opportunité et à **Marion Gongora** pour son invitation à cet événement.



PARTENARIAT AVEC MICHEL EQUIPEMENT

Renouvellement de la signature de la convention de mise à disposition d'un tracteur école pour les élèves et apprentis du Lycée Professionnel Agricole Ricarde. Un grand merci à New Holland et aux établissements Michel Equipement pour leur soutien précieux dans la formation de nos jeunes.



LA RESTAURATION COLLECTIVE EN 2024 : ENJEUX, DÉFIS, TENDANCES ET PARTAGES D'EXPÉRIENCES ET DE POINTS DE VUE

En avril dernier, un groupe d'apprenants en **Licence professionnelle Management et Gestion des Organisations de l'Université d'Avignon** - UFA Avignon a réalisé un projet tuteuré autour de la promotion de la formation CS Restauration Collective.

Lors de cet événement, intitulé "La Restauration Collective en 2024 : Enjeux, défis, tendances et partages d'expériences et de points de vue", nous avons eu le plaisir d'accueillir des invités de renom :

- Guillaume le cantinier alias Guillaume Delsaux, Professionnel de la restauration collective et créateur de contenus
- Jean-Paul Terrusse, Professionnel de la restauration collective, Créateur de contenus et fondateur de la plateforme Référentiel Restauration Collective
- Marie-Cécile Rollin, Directrice et fondatrice du réseau Restau'Co
- Franck Jacquier, Président des Disciples d'Escoffier Provence Languedoc

Cette soirée a été l'occasion de débattre des défis actuels et des tendances à venir dans le domaine de la restauration collective. Nous avons constaté que ce secteur offre des emplois passionnants, qui s'adaptent aux évolutions et qui servent différents publics.

Bravo à Tom Clement, Loïc Bergel, Théo Allard et Florian Mercier, qui ont organisé cet événement avec brio, ainsi qu'aux intervenants pour leur partage.



Vous êtes à la recherche d'apprentis techniciens de laboratoire en microbiologie et biotechnologies, en agroalimentaire ou agroéquipement, nous avons d'excellentes candidatures à vous proposer.

Contactez-nous : ufa.avignon-recrutement@educagri.fr

04 90 13 43 13