

Sélection régionale du concours *Meilleur Apprenti de France (MAF)*

À propos du concours MAF

Créé et organisé par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le concours « Meilleur Apprenti de France » distingue les jeunes en formation professionnelle dans plus de 90 métiers. Il constitue une référence nationale en matière d'excellence et de transmission des savoir-faire.

L'excellence des métiers à l'honneur à Valréas

Le Lycée Ferdinand Revoul a accueilli le 1^{er} et 2 avril 2026 la **sélection régionale du prestigieux concours du Meilleur Apprenti de France (MAF)**, organisée sous l'égide de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Cet événement met en lumière **le talent, la rigueur et la passion des jeunes apprentis**, engagés dans les métiers de l'artisanat et de la gastronomie. Véritable tremplin vers l'excellence, le concours MAF récompense chaque année les meilleurs jeunes en formation, appelés à devenir les professionnels de demain.

Une compétition d'excellence

Durant cette journée, les candidats issus de la région s'affronteront à travers des **épreuves techniques exigeantes**, évaluées par un jury composé de professionnels reconnus, d'enseignants et de Meilleurs Ouvriers de France.

Les critères d'évaluation porteront notamment sur :

- La maîtrise des gestes professionnels
- La créativité et le sens esthétique
- Le respect des produits et des techniques
- L'organisation et la rigueur

Un engagement fort pour la formation professionnelle

À travers cet accueil, le Lycée Ferdinand Revoul confirme son rôle central dans la **valorisation des métiers et de l'apprentissage**. L'établissement œuvre au quotidien pour transmettre les savoir-faire et accompagner les jeunes vers une insertion professionnelle réussie. Cet engagement se traduit également par la **mise en valeur du nouveau plateau technique de boulangerie**, inauguré en septembre 2025, fruit d'un partenariat entre le rectorat d'Aix-Marseille et la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Grâce à d'importants investissements, ces acteurs ont souhaité **renforcer l'attractivité des métiers de bouche sur le territoire** et offrir aux apprenants des conditions de formation à la hauteur des exigences professionnelles actuelles.

Un rendez-vous incontournable

La sélection régionale du concours MAF constitue un moment fort pour :

- Promouvoir l'excellence des formations professionnelles
- Valoriser les jeunes talents
- Renforcer les liens entre formation et monde professionnel

Des partenaires engagés aux côtés des jeunes talents

Les partenaires professionnels, toujours présents pour soutenir les apprenants, seront également mobilisés lors de cette sélection régionale. Leur engagement se traduira notamment par la **remise de lots récompensant le travail, l'investissement et le mérite des candidats.**

Les participants :

- Noé de la boulangerie Jean Moulin sur Aix en Provence (13)
- Naïs de la boulangerie Lyse sur le Coustellet (84)
- Lennis de la boulangerie Le petit Fournil du pain d'aujourd'hui (05)

La Vaclusienne **Naïs Guillen** s'illustre en décrochant la médaille d'or aux niveaux départemental et régional. Elle représentera la région lors de la finale nationale.

