

**LE 23 NOVEMBRE, L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE
A ACCUEILLI TROIS MINISTRES POUR LE DUODAY,
INAUGURÉ DEUX CUISINES RENOVÉES SUR SON CAMPUS
ET ENFIN, FÊTÉ SES MEILLEURES APPRENTIES ET SES MEILLEURS APPRENTIS 2023**

Le jeudi 23 novembre, l'EPMT a vécu une journée riche en événements qui a permis de mettre en lumière ses apprenties et apprentis en situation de handicap, de découvrir les nouveaux outils de formation du campus, et surtout de célébrer les meilleures et meilleurs de l'année 2023 !

Trois ministres en cuisine Guillaume Gomez pour le DuoDay

Organisé lors de la semaine du handicap, le DuoDay met en duo une personne en situation de handicap et un professionnel volontaire.

Carole Grandjean, ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation professionnels, **Fadila Khattabi**, ministre déléguée auprès du ministre des Solidarités et des familles, chargée des Personnes handicapées, **Olivier Véran**, ministre délégué auprès de la première ministre et leurs duos, ont tout d'abord participé à un atelier cuisine orchestré par les Chefs Bligny, Guilbault et Teulade. Au programme : œufs mimosa et céleri rémoulade.

Une table ronde s'est ensuite organisée avec les ministres, les jeunes, les associations et des parents d'élèves, autour du handicap et de l'inclusion. Pour mémoire en cette rentrée 2023, l'école accueille 10% de jeunes en situation de handicap - versus 8,5 % en 2022 - et ont enregistré un taux de réussite aux examens de 89 %, similaire au taux global de l'école.



*DuoDay : Olivier Véran, Fadila Khattabi et
Carole Grandjean*



Table ronde

Un espace rénové de deux cuisines, adapté aux nouvelles pratiques et exigences culinaires

Deux nouvelles cuisines en 2023

D'une surface totale de 152 m², c'est un espace ouvert et lumineux de deux cuisines disposant chacune de 14 postes de travail et d'un poste pour le Chef, qui a été inauguré par **Marie-Dominique Aeschlimann**, vice-présidente chargée de l'Emploi et de la Formation professionnelle au conseil régional d'Île-de-France et sénatrice des Hauts-de-Seine. La conception et l'élaboration ont pris en compte la nature des matériaux utilisés et les équipements, en respect de l'écologie et des règles en matière énergétique.

Après la cuisine Guillaume Gomez inaugurée l'année dernière, c'est encore un très bel outil de travail adapté aux besoins des cuisines professionnelles qui vient d'être offert aux apprenties et aux apprentis de l'EPMT, à nouveau avec l'aide précieuse de la Région Île-de-France.

Comme le précise **Marie-Dominique Aeschlimann** : « Nous sommes là aussi pour vos dépenses d'investissement ». Et de poursuivre : « Vous le savez, la présidente de région Valérie Pécresse a fait de la formation sa priorité et est particulièrement heureuse de soutenir votre établissement ; elle m'a chargé de vous transmettre ses chaleureuses salutations. Vous êtes un des meilleurs campus de l'Île-de-France et de la France ».

Et encore des projets pour 2024

D'autres projets de travaux sont déjà en préparation. En 2024 et 2025, une extension d'envergure est d'ores et déjà prévue sur le campus de l'EPMT !



De g à d : E Blat, MD Aeschlimann, I Menault,
et D-Ph Bénézet



Nouvelle cuisine

24 jeunes meilleures apprenties et meilleurs apprentis promo 2023

Après la visite des deux nouvelles cuisines, s'est tenue la cérémonie de remise des diplômes à la promotion 2023, qui a vu cette année 24 jeunes récompensés.

Ces apprenties et apprentis ont été primés en cuisine, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, hôtellerie, service et sommellerie et ont été distingués par leurs formatrices et leurs formateurs, pour leurs qualités humaines, leur camaraderie et leurs efforts constants de travail. C'est également le parcours d'une dizaine de jeunes ayant participé à différents concours qui a été salué au cours de la soirée, notamment celui d'Amine Ben Zaied, récompensé aux concours du meilleur flan, de la baguette et de la tarte aux pommes d'Île-de-France, et d'Hugo Garnier, médaille d'or régionale au MAF sommelier.

Dominique-Ph. Bénézet, président de l'EPMT, a tenu dans son discours d'introduction à remercier les jeunes, et plus globalement tout le personnel de l'EPMT, pour leur implication. Il a par ailleurs tenu à souligner la qualité des relations entretenues avec les différents OPCO, notamment AKTO et l'OPCO EP, ainsi que la Région Île-de-France pour son soutien sans faille.

Pour conclure, il s'est dit attentif à la baisse des coûts contrat et de demander : « *Un gel global des baisses pour 2024, ainsi que le maintien, essentiel pour nous, de la possibilité donnée à la Région de majorer ces coûts contrats.* » Et de regretter également : « *Que la proposition du député Da Silva, visant à opérer une différence entre les modes d'enseignement en présentiel et en distanciel n'ait pas été retenue, à ce jour, dans le projet de loi de finances 2024.* »



Dominique-Ph Bénézet

Diplômes, écharpes et toques ont été remis par différentes personnalités des différents secteurs d'activité, notamment par **Nabil Barina**, récent vainqueur à Milan du Championnat du Monde avec l'équipe de France de Pâtisserie, dont l'EPMT est fière d'être partenaire.

Après avoir présenté la nouvelle application du site alumni, fondamentale pour garder le contact, c'est à **Ismaël Menault**, directeur général de l'EPMT qu'il appartient de conclure la cérémonie par ces mots : « *La force de l'EPMT réside dans le caractère de ses hommes et bien évidemment de ses femmes. La réussite de l'ensemble des apprentis, la réussite de l'cole passée, présente et future, c'est votre réussite à toutes et tous ici présents.* »

De nombreux cadeaux offerts par les partenaires fidèles de l'EPMT, attendaient les jeunes à la fin de la cérémonie.

Un moment convivial, parfois émouvant, avec les élèves, leurs formateurs et leurs formatrices et leurs maîtres d'apprentissage s'est achevé par un cocktail dinatoire préparé et servi par les jeunes apprenties et apprentis, et les équipes de l'EPMT.



Les lauréates et les lauréats

À propos de l'EPMT : Depuis 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !