

A photograph of three people standing in front of the Louvre Pyramid in Paris. On the left is a Black woman with glasses and a blue patterned scarf. In the center is a man in a white chef's uniform and tall hat, also with a blue patterned scarf; his uniform has 'EPMT ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE' and 'Julien Aristizabal' on it. On the right is a white woman with a blue patterned scarf. They are all smiling. The background shows the Louvre Pyramid and the Louvre Museum building under a blue sky with clouds.

UNE ANNÉE À L'EPMT

Juin 2020 - Mai 2021

A composite image featuring three individuals running towards the camera on a rooftop. On the left, a woman with glasses and a blue scarf runs. In the center, a man in a white chef's uniform and tall hat runs; his uniform has 'EPMT ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE' and 'Julien Aristizabal' on it. On the right, a woman in a dark blazer and white top runs. The background shows Parisian buildings and a modern glass structure. The left half of the image is overlaid with a semi-transparent blue filter.

RECRUTEMENT ET PLACEMENT

JPO / Séance d'infos / Salon emploi formation

Mini-visites / Salons virtuels

SÉANCES D'INFOS À DISTANCE

16 septembre 2020

13 janvier 2020

10 mars 2021

5 mai 2021



JPO

6 février 2021 – Présentiel et distanciel

27 mars 2021 – Distanciel

MINI-VISITES ET SALON EMPLOI FORMATION

23 septembre 2020

18/22 janvier 2021

3/8/10/12 février 2021

3/11/18 mars 2021



Salon emploi-formation



Mini-visites de l'EPMT

SALONS VIRTUELS

12 décembre 2020

Rencontres virtuelles
de l'Étudiant

«Hôtellerie/Restauration/Tourisme»

1^{er} au 7 février 2021

Salon virtuel de
L'Apprenti

15 avril 2021

Forum de l'Alternance et de
l'Emploi de Levallois



23 janvier 2021

Studyrama :
« Tourisme et Hôtellerie/Restauration »

6 au 9 avril 2021

CMA 92 : 2 présentations de
groupes de 2 classes

4 au 7 mai 2021

L'édition virtuelle du salon
Paris pour l'emploi des jeunes

00

Nombres de contacts



ÉVÉNEMENTS

Master class / Autres événements / Concours organisés à l'EPMT

Concours participations extérieures / Grand témoin 2021



MASTER CLASS



5 octobre 2020

Michel Roth

Meilleur ouvrier de France
et Bocuse d'Or



MASTER CLASS



5 octobre 2020

Alexandra Garaffi

Formatrice chez Stéphane Glacrier,
Meilleur ouvrier de France

MASTER CLASS

16 décembre 2020

Martin Simolka

Chef des cuisines
de l'Hôtel Molitor à Paris



MASTER CLASS



4 janvier 2021

Vin argentin en visio avec l'ambassade d'Argentine

Paz Levinson

Cheffe sommelière du groupe Sophie Pic

MASTER CLASS

22 mars 2021

Mickaël Morieux

Meilleur ouvrier de France Boulanger



MASTER CLASS



3 mai 2021

Joël Defives

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

AUTRES ÉVÉNEMENTS



16 mars 2021

**Meilleurs apprentis 2020 : remise des diplômes aux
apprentis en poursuite de formation**

Décembre 2020

Nouveau hall pour l'EPMT Home



18 mars 2021
Entrainement sommellerie, organisé par l'UDSF



19 mai 2021
Visite de Thibaut Guilluy, Haut-Commissaire à l'Emploi et à l'Engagement des entreprises auprès d'Elisabeth Borne

CONCOURS

Organisés à l'EPMT



12 octobre 2020

MAF sommellerie

Charlotte Cognard et Adrien Lorente
double médaille d'Or départementale et
régionale



14 octobre 2020

MAF chocolaterie

Axel Bourguigneau,
médaille de bronze



17 avril 2021

Coupe de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs

Maxence Boitel médaille d'argent.
Julien Gressent Prix Saveurs
et Stanislas Renimel Prix de Technologie

CONCOURS

Organisés à l'EPMT



4 mai 2021

MAF sommellerie, sélection départementale et régionale
Double médaille d'Or pour Lucas Dupont de Parseval et
Anthony Perrichet qualifiés pour la finale nationale
Médaille de bronze départementale à Alexandre Denisart



6 mai 2021

MAF cuisine froide
Médaille d'argent
départementale pour
Kassidy Bakhta



7 mai 2021

CAP'Handicook



31 mai 2021

**Finale du meilleur sommelier de
France UDSF (Union de la
sommellerie Française)**

CONCOURS

Participations extérieures

MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE ART DE LA TABLE

**Médaille d'Or départementale,
Médaille d'Argent régionale Martin Saulais**

23 juin 2020

TROPHÉE DELAIR

Finale pour le binôme Pauline Caron et Henri Caudron

21 octobre 2020

MAF DESSERT DE RESTAURANT

Médaille d'Or nationale, Nicolas Wictorsson

9 décembre 2020

CULTURE SUCRE

Finale départementale et régionale Aymeric Sportiche

6 mai 2021



GRAND TÉMOIN 2021



23 mars

Denis Courtiade



GRAND TÉMOIN 2021

6 avril

Chef Anto



GRAND TÉMOIN 2021



6 mai

Philippe Faure-Brac



GRAND TÉMOIN 2021

**Et au programme,
d'autres grands noms
pour les mois à venir...**



A black and white photograph of three people running on a rooftop. On the left, a woman with glasses and a patterned scarf runs. In the center, a man in a white chef's uniform and tall hat runs; his uniform has 'EPMT' and 'JULIEN ARISTIZABAL' on it. On the right, a woman in a white top and dark skirt runs. The background shows Parisian architecture and a modern glass structure. A blue vertical bar is on the left, and a white vertical bar is on the right.

INSTITUTIONNEL

Conseil de perfectionnement / CA et AG de l'ADMT

INSTITUTIONNEL

26 novembre 2020
AG extraordinaire

27 mai 2021
AG ordinaire



17 septembre 2020
Conseil de perfectionnement

22 octobre 2020
Conseil d'administration

4 février 2021
Conseil de perfectionnement

18 mars 2021
Conseil d'administration

11 mai 2021
Conseil de perfectionnement

A black and white photograph of three people running towards the camera on a city street. On the left, a woman with glasses and a dark jacket. In the center, a man in a white chef's uniform and tall hat, with 'EPMT' on his hat and 'Julien Aristizabal' on his jacket. On the right, a woman in a dark blazer and white top. The background shows a Parisian building with a clock tower. A blue semi-transparent overlay covers the left half of the image.

L'EPMT DANS LA PRESSE

Presse audiovisuelle, presse généraliste, presse professionnelle

AUDIOVISUEL

TV

France 2

4 juin 2020 - JT 13H00

Formation : l'apprentissage en danger

TF1

17 nov 2020 - JT 20H

Jeunes diplômés : trouver un emploi coûte que coûte

France 3

- 15 décembre 2020 - Ensemble c'est mieux
Portrait de Vianne Lucot, apprentie en chocolaterie
- 11 février 2021 - Reportage dans le 19/20

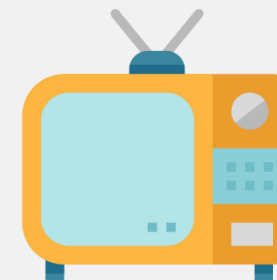
M6

16 mai 2021 - 66 minutes

Reportage sur le concours CAP'Handicook organisé à l'EPMT

• 2

• 3



AUDIOVISUEL

RADIO

Sud Radio,

26 mars 2021

Matinale de Benjamin Glaise « Coup de main pour l'emploi »
présentée par Jérôme Laverny



France Info

18 avril 2021

Comment s'insérer dans la vie active en temps de Covid



PRESSE GÉNÉRALISTE

L'apprentissage essaye de sauver sa rentrée

23 mai 2020 - La Croix

Apprentissage : les jeunes au rendez-vous, des entreprises à convaincre

8 septembre 2020 - La Croix

Handicap. La formation, un passeport pour l'emploi

16 novembre 2020 - leparisien.fr

La cuisine des chefs s'ouvre à l'écologie

16 novembre 2020 - Culturesbio n° 114 biocoop.FR

Handicap, trouvez votre voie !

Novembre-décembre 2020 – Rebondir

Pour les futurs cuisiniers, un apprentissage entravé par la crise liée au Covid-19

9 février 2021 – lemonde.fr

The logo for La Croix, featuring the text "LA CROIX" in white, bold, sans-serif capital letters on an orange rectangular background.The logo for Le Parisien, featuring the text "Le Parisien" in white, serif font on a blue rectangular background with a thin red horizontal line at the bottom.The logo for Rebondir, featuring the word "Rebondir" in a bold, red, sans-serif font, with the tagline "Emploi - Formation - Reconversion" in a smaller, red, sans-serif font below it, all on a white background.The logo for Le Monde, featuring the text "Le Monde" in a large, black, serif font.

PRESSE PRO

Rentrée 2020 : Pour Ismaël Menault, directeur de l'EPMT, il faut avoir un discours optimiste mais ferme

Publié le 14 septembre 2020 | lhotellerie-restauration.fr

L'EPMT s'offre un nouveau restaurant d'application

Publié le 22 septembre 2020 | zepros.fr

MAF "sommellerie" 2020 : 5 médailles régionales

Publié le 19 octobre 2020 | unoeilensalle.fr

Nicolas Wictorsson, apprenti de l'EPMT médaillé d'or au MAF desserts de restaurant 2020 !

Publié le 19 janvier 2021 | lhotellerie-restauration.fr

Chef Loïc Dablé Cooking Facebook Live

Publié le 4 février 2021 | happyinafrica.com

Retour sur une journée portes ouvertes inédite à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) !

Publié le 18 février 2021 | lhotellerie-restauration.fr



PRESSE PRO

L'apprentissage, une filière décidément d'excellence !

Retour sur le parcours de Guillaume Gomez, ancien élève de l'École de Paris des Métiers de la Table

Publié le 4 mars 2021 | lhotellerie-restauration.fr

Elior s'engage pour l'orientation des collégiens de quartiers prioritaires

Publié le 31 mars 2021 | neorestauration.com

La coupe de France des Jeunes Chocolatiers 2021

Publié le 7 avril 2021 | chococlic.com

L'EPMT a reçu le concours CAP' Handicook

Publié le 14 mai 2021 | hotellerie-restauration.fr

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs Millésime 2021

Publié le 18 mai 2021 | infosvin.free.fr

L'ESAT Bastille remporte le 3ème concours Cap'Handicook à l'EPMT

Publié le 18 mai 2021 | lecuisinier.fr

Guillaume Gomez et Michel Sarran investis pour le 3ème concours Cap'Handicook

Publié le 18 mai 2021 : lechef.com



INFOSVIN... et les chefs

*avec Roger et Micheline Claret
chef de rubriques Geneviève Guillard*

A black and white photograph of three people running outdoors. On the left, a woman with glasses and a dark jacket. In the center, a man in a white chef's uniform and tall hat, with 'EPMT' on the hat and 'EPMT ECOLE DE PARIS DES METIERS DE LA TOUR' on the chest. On the right, a woman in a dark blazer and white top. They are all smiling and running towards the camera. The background shows a cityscape with buildings and a large glass structure on the right. A blue semi-transparent overlay covers the left half of the image.

L'EPMT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Évolution des chiffres entre juin 2020 et mai 2021

RÉSEAUX SOCIAUX

Chiffres juin 2020

Instagram : 10 000

Facebook : 5 100

LinkedIn : 2900

Twitter : 830



RÉSEAUX SOCIAUX

VS chiffres mai 2021

Instagram : 10 000 - 10 868 +8,7%

Facebook : 5 100 - 5 625 +10,3%

LinkedIn : 2900 - 4 008 +38,2%

Twitter : 830 - 908 +9,4%



CHARTE EPMT

Engageons-nous, ensemble !



ENGAGEONS-NOUS, ENSEMBLE !

CHARTE

PASSION & EXIGENCE



La passion, l'amour du travail bien fait, sont le carburant nécessaire à l'exercice d'un métier exigeant. L'excellence est le pendant de la persévérance : « être toujours meilleur » s'entend techniquement et humainement, et cela se cultive toute la vie.

LE BON GOÛT



Ici nous avons conscience de ce qui est bon, de ce qui est beau. Nous aimons faire plaisir et partager. La gastronomie, l'esthétisme, la convivialité nous apportent de la joie.

INNOVATION & CRÉATIVITÉ



Les métiers de l'EPMT sont des métiers historiques, néanmoins nourris d'innovation et de créativité. Le monde change et laisse apparaître de nouvelles valeurs, compétences et tendances. Nos modes de production se font écologiques, ils nous ancrent dans les territoires pour mieux nous lier au monde et à ses enjeux contemporains. Faire partie de l'EPMT, c'est être et agir pour les générations futures, c'est faire le pont entre tradition et avenir, c'est savoir créer et (se) re-crée, c'est ne jamais s'ennuyer.

TRANSMISSION



L'apprentissage est une dynamique de transmission : l'EPMT transmet des savoirs : des savoir-faire, des savoir-être ; l'Apprenti s'approprie et transmet à son tour ce qu'il a appris dans son service auprès des Clients. Il s'agit de grandir et de faire grandir dans une relation d'accompagnement.

SERVICE



L'art, propre à chacun, d'être présent et discret à la fois. Etre au service de quelqu'un, c'est lui apporter une forme de soin. Il importe de traduire les besoins des interlocuteurs et de les transformer en une belle expérience : Apprenti / Formateur / Collaborateur / Client. Cette mission d'utilité sociale donne son sens aux métiers de l'EPMT.

ÉQUIPE



L'ADN de l'EPMT c'est la générosité de la table, la solidarité d'une équipe, l'égalité entre tous. C'est un lieu d'accueil, d'inclusion, d'ouverture aux personnes, au monde, à l'international. L'esprit d'équipe se nourrit de la relation humaine, de l'écoute, de la communication. C'est la cohésion interne, la solidité et la cohérence structurante de cette école, qui transmet le souffle de l'aventure professionnelle à ceux qui y sont passés, qui y sont restés, qui y sont revenus.

L'EXCELLENCE PAR L'ALTERNANCE