

ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE : Dîner gastronomique pour promouvoir la mobilité européenne des apprentis

Le lundi 30 septembre, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a organisé un dîner d'exception en collaboration avec l'association Euro App Mobility. Cet événement a réuni des acteurs majeurs du monde entrepreneurial et de la formation professionnelle autour d'un objectif commun : promouvoir la mobilité longue des apprentis en Europe, un levier essentiel pour leur développement professionnel et personnel, mais aussi pour l'économie et les entreprises.

Un événement placé sous le signe de l'excellence

Ce dîner, orchestré par les étudiants de l'EPMT, a été l'occasion de mettre en avant les **talents des apprenties et apprentis** en cuisine et en salle. Les sections de mise à niveau BTS, Brevet Professionnel 1ère année et CS dessert pâtisserie boutique ont pris en charge la préparation du menu, tandis que les étudiants en sommellerie, ainsi que les classes de BTS 1ère et 2ème année, ont assuré le service en salle.

Au menu : tartelettes melon / Serrano / sphérification basilic, mini calzone chèvre fumé / thym / bresaola, Filet de dorade grillé, condiment échalote rôtie, citron caviar et aneth, légumes glacés, pommes Hasselback à l'origan et poivre rose. Buffet de desserts composé de pièces montées, assortiments de cakes et biscuits secs, opéra chocolat.

Grâce à cette collaboration entre les différentes formations, les invités ont pu apprécier une prestation gastronomique de haute qualité, reflétant **l'excellence de l'enseignement** dispensé à l'EPMT.



Dîner gastronomique EAM x EPMT - Salle Jean Blat (EPMT)

Euro App Mobility : un projet ambitieux pour la jeunesse européenne

À l'initiative de **Jean Arthuis**, ancien ministre et eurodéputé, l'association Euro App Mobility milite pour la création d'un **statut européen de l'apprenti**, à l'image du programme Erasmus pour l'enseignement supérieur. L'objectif est de **faciliter les mobilités longues** des jeunes apprentis à travers l'Europe, en incitant les entreprises à les accueillir pour des périodes d'immersion professionnelle prolongées.

Jean Arthuis, accompagné de plusieurs figures influentes comme **Carole Grandjean**, ancienne ministre et actuelle Directrice Générale des Ressources Humaines et de la Communication interne du Groupe ETAM, **Fabrice Le Saché**, Vice-Président du Mouvement des Entreprises de France, et **Florence Poivey**, Présidente de WorldSkills France, a partagé son ambition de créer un **espace européen de la formation professionnelle**.



De gauche à droite : Dominique-Ph. Bénézet (Président EPMT) – Florence Poivey (Présidente WorldSkills France) – Fabrice Le Saché (Vice-Président MEDEF) – Jean Arthuis (Président Euro App Mobility) – Carole Grandjean (DRH Etam) – Ismaël Menault (Directeur Général EPMT)



Carole Grandjean prend la parole

Témoignages d'apprentis et de professionnels

Deux **apprentis** de l'EPMT, Mélanie et Samuel, ont pris la parole pour **partager leur expérience** de mobilité internationale. Ils ont effectué des stages en Italie et en Espagne, où ils ont pu découvrir de **nouvelles techniques** gastronomiques, tout en développant leur **autonomie** et en élargissant leur vision de leur métier. Leurs témoignages ont illustré l'importance de la mobilité pour ouvrir des **perspectives** professionnelles et personnelles.

Ces récits ont fortement résonné auprès des invités, parmi lesquels des entrepreneurs et décideurs, sensibles à la nécessité **d'encourager ces expériences** internationales pour répondre aux **besoins** d'un secteur en pleine évolution et en forte demande, notamment en hôtellerie-restauration.



Témoignage de mobilité européenne de deux apprentis de BTS de l'EPMT

L'engagement de l'EPMT pour la mobilité des apprentis

L'EPMT a récemment renforcé son **engagement pour la mobilité internationale** en créant un poste de **Référent Mobilité**. Deux **projets** sont actuellement en cours de développement pour soutenir cet objectif. Le premier, "**Etoiles et Continents**", vise à encourager les mobilités longues au sein de l'Union Européenne. Ce programme permettra aux apprentis de réaliser des **stages** de plusieurs mois à l'étranger, enrichissant ainsi leurs compétences professionnelles tout en découvrant de nouvelles cultures. L'EPMT a déposé une **candidature** au **Fonds Social Européen** pour financer cette initiative, avec une réponse attendue d'ici la fin de l'année 2024.

Le second projet, "**Etoiles et Terroirs**", se concentre sur la **mobilité intra-nationale**. Ce programme permettra aux apprentis de découvrir les **richesses régionales françaises** grâce à des échanges entre **écoles partenaires**, tout en garantissant la continuité de leur formation, et en s'appuyant notamment sur le **réseau des Maîtres Restaurateurs**. Il s'inscrit dans la philosophie de l'EPMT, dont le restaurant d'application La Fontaine, titré Maître Restaurateur, valorise la gastronomie régionale.

Un partenariat durable pour l'avenir de la formation professionnelle

Ce dîner, véritable moment de **partage** et de **réflexion**, a mis en lumière la volonté de l'EPMT et de ses partenaires de favoriser la **mobilité** des élèves dans les métiers de **l'hôtellerie et de la restauration**. Ces initiatives témoignent de l'engagement de l'EPMT à préparer ses étudiants à un avenir riche en **opportunités**, à l'échelle nationale et internationale.



Jean Arthuis entouré des apprentis en cuisine

À propos de l'EPMT : Depuis plus de 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 !

www.epmt.fr