

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE INAUGURE SUR SON CAMPUS SES LOCAUX RÉNOVÉS ET FÊTE SES MEILLEURES APPRENTIES ET SES MEILLEURS APPRENTIS

Le jeudi 25 novembre, en présence de Marie-Dominique Aeschlimann, Vice-Présidente de la Région Île-de-France, chargée de l'Emploi et de la formation professionnelle, de Geoffroy Boulard, Maire du 17^{ème} et d'un parterre d'invités, l'EPMT a inauguré ses locaux rénovés, et mis à l'honneur ses meilleures apprenties et ses meilleurs apprentis 2021.

Un Campus qui se rénove

Une année 2021 foisonnante de projets

Ce mois de novembre 2021 voit ainsi l'aboutissement d'une nouvelle tranche de travaux, démarrés sur le Campus de l'EPMT depuis plusieurs mois déjà.

- Salle polyvalente Jean Blat
- Laboratoire de boulangerie
- Potager
- Gymnase
- Foyer - EPMT Home (hall, espace de coworking et de restauration)

Salle polyvalente Jean Blat (fondateur de l'EPMT)

D'une superficie globale de 312 m², cette salle peut se diviser selon les besoins, en deux salles autonomes de 156 m². Elle a été réhaussée par un faux plancher qui lui permet de s'ouvrir de plain-pied sur la terrasse en bois nouvellement créée et sur le potager de l'école. Elle peut accueillir jusqu'à 240 personnes assises, en configuration une salle.

Laboratoire de boulangerie

Ce nouveau laboratoire déploie après de nombreux travaux de gros œuvre, 15 postes de travail sur une superficie de 104 m². Il dispose de 3 fours. Le matériel a été financé par l'OPCO EP.

Cet agrandissement a permis à l'EPMT d'étoffer sa palette de formations avec un CAP boulangerie dès la rentrée 2021 (s'ajoutant au Bac Pro boulangerie/pâtisserie), et à la rentrée prochaine avec une MC Boulangerie.

A noter que depuis 2018, le pain réalisé à l'EPMT est 100% bio, en partenariat avec les Moulins Familiaux.

Potager de l'EPMT

L'EPMT a décidé de se doter d'un potager, afin de permettre aux élèves de l'école de s'initier à la culture de fruits, légumes et herbes aromatiques, et de pouvoir utiliser des ressources d'origine locale pour la préparation des plats de sa Cantine Gourmande et de son restaurant d'application La Fontaine.

Le projet a vu le jour en octobre, sous la houlette de Yann Renault, maraîcher et membre de l'entreprise Le Petit Pousseur. Les classes de CAP Cuisine ont pu s'initier au jardinage (de légumes feuilles notamment) lors d'un atelier potager qui leur sera utile pour la réalisation de leur projets chef d'œuvre, sur les thèmes de la cuisine végétale et du développement durable.

De nombreuses herbes aromatiques ont également pris leurs quartiers dans le potager, telles que la menthe, le thym citron, le persil plat, ou encore la ciboulette et la sauge.

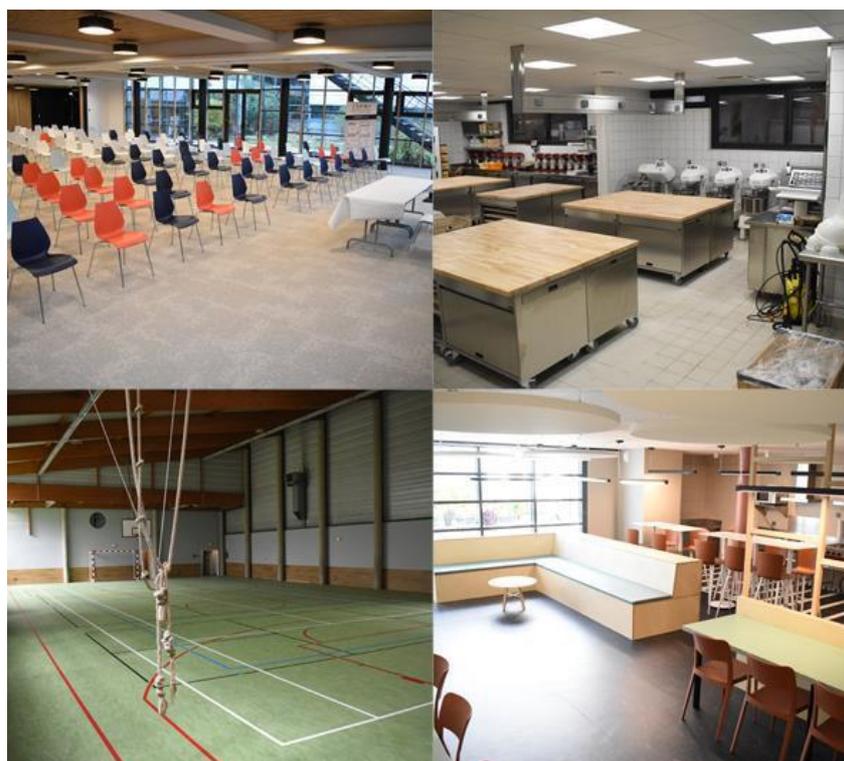
Un groupe d'éco-délégués s'est mis en place, il aura pour mission de mener des projets en relation avec le développement durable au sein de l'école, notamment dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Gymnase

D'une superficie de 547 m², le gymnase, accessible directement de l'école, a été complètement rénové : peintures, revêtement du sol, marquages et ajouts de nouveaux équipements sportifs. Il permet aux apprentis de l'école de bénéficier dans le cadre de leurs cours d'éducation sportive, d'aménagements modernes.

EPMT Home

Adjacent à l'école, le foyer de l'EPMT construit en 1993, se compose de 80 chambres. Il est une aide précieuse pour les jeunes de province qui peuvent s'y loger à un prix raisonnable. L'accueil vient d'être entièrement réaménagé. Et dans l'espace commun ouvrant sur un jardin intérieur, la salle et la cuisine, entièrement repensées, se sont transformées en trois lieux de vie distincts : une cuisine 100% réinventée avec tables hautes et mange-debout, un espace de coworking, doté d'ordinateurs et de 8 postes de travail et enfin, un coin détente plus cosy.



Salle Jean Blat – Laboratoire Boulangerie – Gymnase – EPMT Home

Un Campus ancré dans le 17ème depuis 1983

L'EPMT s'est installée en 1983 au 17 rue Jacques Ibert dans le 17ème arrondissement de Paris, en lisière de Levallois-Perret. Les transformations se sont enchaînées sur son Campus, qui accueille 1300 apprenties et apprentis. Elles s'inscrivent dans un plan global de travaux d'embellissement, d'agrandissement et de modernisation élaboré en 2017, afin de rénover et créer des espaces où il fait bon vivre et étudier.

Depuis 2017, date de la sélection de Paris pour les JO de 2024, l'EPMT s'est ainsi mise en ordre de bataille pour offrir à tous ses élèves un univers de travail et des équipements à la hauteur des exigences et des attentes de la profession, afin de préparer les jeunes aux défis de demain.

En 2018, le hall est intégralement réaménagé et rénové aux couleurs de l'École, afin d'en faire un lieu convivial et adapté à des flux de circulation importants. Il a été inauguré lors des 40 ans de l'école fêtés en juin 2018.

Progressivement, toutes les salles de cours se sont équipées d'écrans interactifs.

Début 2019, le premier étage de l'EPMT accueille sa première chambre d'application, un desk et un nouveau laboratoire mixte pour la cuisine et la pâtisserie, ainsi qu'une salle de T.D, le tout financé en partie par la Région Île-de-France.

Décembre 2019 voit l'ouverture du nouveau restaurant d'application, rénové également grâce à l'aide précieuse de la région Île-de-France.

En 2020, le self des apprentis devient la Cantine Gourmande, pour une pause déjeuner alliant santé et plaisir.

Et demain ? Objectif 2024 !

Les jeunes qui viennent d'intégrer l'EPMT et ceux qui y suivent une poursuite de formation, sont les futurs professionnels qui feront rayonner la France et Paris lors des JO de 2024. Pour les accompagner, et les aider à monter encore en compétence, au regard des exigences et des enjeux de Paris 2024, l'EPMT va bien entendu continuer à professionnaliser son campus. **Ismaël Menault**, Directeur Général de l'EPMT, précise : « *Nous continuerons à développer nos formations d'excellence, afin que nos élèves soient prêts à relever le défi. D'autres projets de travaux sont aussi déjà en préparation. Sans les dévoiler tous, la rénovation de la cuisine du restaurant d'application est d'ores et déjà à l'étude !* ».

Ils sont 22 jeunes meilleures apprenties et meilleurs apprentis cette année

Après la découverte des locaux, s'est tenue la cérémonie de remise des diplômes promotion 2021, sous le parrainage d'Olivier Chaput, Fondateur de l'Association Les Enfants Cuisinent. Ils sont 22 à avoir été récompensés.

Thématique de l'année, la jeunesse, bien malmenée durant ces derniers mois.

Dominique-Ph. Bénézet, Président de l'EPMT, a tenu d'ailleurs dans son discours 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. Ces partenaires fidèles permettant au Campus de l'EPMT de poursuivre ses rénovations. Pour conclure, il s'est dit inquiet quant à l'évolution des coûts contrats, ajoutant : « *Continuer à investir dans la formation professionnelle en mettant les moyens à la hauteur des défis qui s'annoncent, c'est continuer à s'engager concrètement pour nos jeunes* ».

Lors de la cérémonie, **Elisabeth Borne**, Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, dans un message enregistré, a également tenu à complimenter les jeunes : « *Vous portez haut les valeurs de la gastronomie et de l'hôtellerie française.* ». Par ailleurs, elle s'est félicitée du succès de la Prépa-Apprentissage : « *un dispositif qui fonctionne* ».

Les jeunes primés cette année en cuisine, boulangerie/pâtisserie/chocolaterie, hôtellerie et service ont été distingués par leurs formatrices et leurs formateurs, pour leurs qualités humaines, leur camaraderie et leurs efforts constants de travail.

Diplôme, écharpe et toque leur ont été remis par le parrain de la soirée Olivier Chaput, ainsi que par Marie-Dominique Aeschlimann, Geoffroy Boulard, Philippe Faure-Brac, Dominique-Ph. Bénézet et Ismaël Menault. De nombreux cadeaux offerts par les partenaires fidèles de l'EPMT, les attendaient aussi au moment de leur départ.

D'autres jeunes, ont été eux « mis à l'honneur » après s'être illustrés à travers des concours.

Un moment convivial, parfois émouvant, avec les élèves, leurs formateurs et leurs formatrices et leurs maîtres d'apprentissage. Il s'est achevé par un cocktail dinatoire préparé et servi par les jeunes des classes de 1^{ère} Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie, BTM Pâtisserie, Terminale Bac Pro cuisine, Brevet Professionnel cuisine 1^{ère} année, BTS 1^{ère} et 2^{ème} année, MC Sommellerie, encadrés par Mmes Picard, Potier et Leguy et MM. Bailly, Bligny, Dubois, Lesieur et Malfroy-Camine.



Les lauréates et lauréats 2021

À **propos** : Depuis bientôt 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, boulangerie pâtisserie et chocolaterie. L'école propose une trentaine de formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par un contrat et rémunérées. Près de 1300 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, elle est certifiée Qualiopi. www.epmt.fr

Le restaurant d'application de l'EPMT est ouvert midi et soir selon un calendrier à découvrir sur le site de l'école. Outil pédagogique majeur pour les élèves, il a permis aux apprentis de pouvoir continuer à s'exercer en situation professionnelle durant la période Covid, lors de la fermeture des établissements dans lesquels ils évoluaient.

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