

NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION POUR L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

Le 16 juin dernier, lors de son Assemblée Générale, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a procédé à la réélection de Dominique-Ph. Bénézet, à la Présidence du Conseil d'Administration



Dominique-Ph. Bénézet, Président du Conseil d'Administration

Équipe renouvelée et diversité des métiers

Syndicats professionnels, restauration collective, prestigieuse enseigne de la restauration commerciale, fondateurs et présidents d'associations, anciennes apprenties de l'école composent le nouveau CA de l'EPMT, reflétant ainsi la diversité des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et de l'Alimentation.

Font leur entrée cette année dans le Conseil d'Administration :

- **Olivier Chaput** : fondateur de l'association Les Enfants Cuisinent
- **Sarah de Werdt-Moine** : ancienne apprentie de l'école, responsable de site chez Chateauform
- **Gaëlle Delaeter** : ancienne apprentie de l'école, MOF gouvernante, enseignante à l'EHG (Ecole Hôtelière de Genève)
- **Dominique Eury** : boulanger, représentant du Syndicat des boulanger du Grand Paris
- **Philippe Faure-Brac** : président de l'Union de la sommellerie française, Restaurant le « Bistrot du Sommelier »
- **Alain Fontaine** : président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), Restaurant « Le Mesturet »

Au service de l'apprentissage

Les principaux objectifs des administrateurs s'inscrivent dans la poursuite des actions menées depuis plusieurs années maintenant, pour valoriser et développer davantage encore l'apprentissage à l'EPMT, augmenter les effectifs d'apprenties et d'apprenties et poursuivre la rénovation des locaux du campus situé au 17 rue Jacques Ibert dans le 17^{ème} arrondissement.

Lors du Conseil d'Administration qui a suivi l'Assemblée Générale, les nouveaux administrateurs ont été élus à l'unanimité les membres du Bureau :

- **Dominique-Ph. Bénézet** : président
- **Guillaume Semeria-Soucail** : vice-président
- **Eric Blat** : trésorier
- **Michel Ledoux** : secrétaire

Réélu Président, **Dominique-Ph. Bénézet**, s'est adressé aux membres du nouveau conseil : « *Notre mission est claire : dans un monde en pleine mutation et dans un pays qui accueillera en 2024 les Jeux Olympiques, nous continuerons à porter haut les couleurs de l'EPMT !* »

Voilà bientôt 45 ans que l'école a été créée, par et pour les professionnels. Il appartient aux administratrices et aux administrateurs d'aujourd'hui de poursuivre les missions pédagogiques de notre CFA au service de nos professions, par la voie de l'apprentissage.

Enrichir constamment la palette de nos formations, offrir un cadre et des outils de travail performants à nos apprenties et à nos apprentis et respecter les enjeux de développement durable, en inscrivant l'école dans une démarche affirmée de responsabilité sociétale des entreprises, demeureront nos objectifs prioritaires. »

Pour clore la journée, un dîner préparé et servi par les apprenties et apprentis, accompagnés par leurs formatrices et formateurs s'est tenu dans le Restaurant d'application de l'école ;



Dîner du Conseil d'Administration

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, 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.

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