

1^{er} PRIX DU JURY APPRENTISCÈNE 2024 POUR L'ÉQUIPE DE L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE !

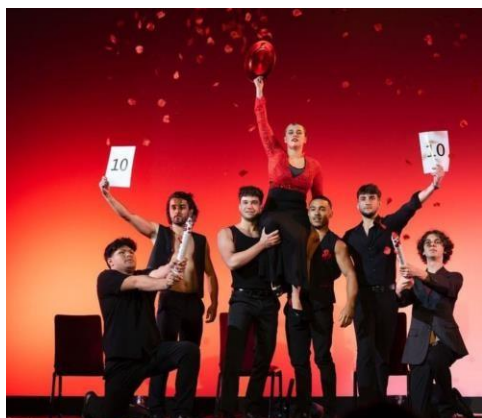
Le 30 mai dernier, sur la scène du Théâtre Libre, notre apprentie Léa Boyot et ses 6 camarades, Yohan Lazaro, Gabriel Pires, Charles-Eden Maury, Pierre-Ywen Boussert, Evan Billioque et Aurélien Cambreleng de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) ont brillamment remporté la finale nationale d'Apprentiscène et le 1^{er} prix du jury avec leur saynète « La passion nous transporte ».

Quelle aventure, quels talents !

C'est à l'issue d'une sélection régionale, puis d'une sélection nationale métiers de l'hôtellerie/restauration, que ce groupe d'élèves en section mise à niveau BTS de l'EPMT a participé et remporté la finale nationale inter-métiers d'Apprentiscène, qui rassemblait 15 écoles et CFA.

Sous la direction de leur metteur en scène, **Anaël Alexandre**, les élèves après en avoir défini le thème, ont mis en œuvre avec brio l'ensemble de leur prestation, afin de mettre en lumière les valeurs des métiers de la cuisine et du service : esprit d'équipe, émotion, excellence. Leur devise tout le long de l'aventure « en cuisine l'excellence nous porte, mais la passion nous transporte ».

Revivre la prestation en direct, lien Youtube : <https://youtu.be/3j0m0r63GD0>



Les gagnants



Un trophée bien mérité

Apprentiscène : valoriser l'apprentissage par le théâtre

Apprentiscène, élu meilleur évènement éducatif mondial en 2022, est un concept unique de valorisation des métiers, de l'apprentissage et de l'alternance par le prisme du théâtre : mieux s'exprimer, prendre confiance en soi et acquérir des compétences comportementales, gages d'une meilleure insertion professionnelle.

En 2024, l'opérateur de compétences AKTO, partenaire de cette édition aura contribué à faire tout particulièrement briller les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.



Le théâtre à l'EPMT

L'aventure théâtrale a débuté voilà plus de 7 ans à l'EPMT, sous l'impulsion de **Dominique-Ph. Bénézet**, Président et d'**Ismaël Menault**, Directeur général, principalement à destination des apprenties et apprentis en salle. Comme le précise Ismaël Menault : « *L'objectif de ces modules animés par Anaël Alexandre, formateur et diplômé du cours Florent, étaient d'offrir aux jeunes des outils, leur permettant de gagner en aisance, en confiance, de mieux énoncer les menus ou gérer les litiges, et de devenir ainsi doublement « acteurs » de leur vie. Jours après jours, nous voyons les jeunes acquérir une nouvelle posture et investir positivement la relation à l'autre* ».

Tout au long de ces années, nous constatons que cette expérience de théâtre à « visée professionnelle » aura permis aux élèves qui en ont bénéficié, de vivre plus sereinement le quotidien de leur métier.

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.