

## ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE : L'École de Paris des Métiers de la Table met à l'honneur ses jeunes talents lors de la Cérémonie des Meilleur(e)s Apprenti(e)s 2024

Le jeudi 21 novembre prochain, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) célèbre l'engagement et l'excellence de ses jeunes lors de la Cérémonie des Meilleurs Apprentis 2024. Devant leurs maîtres d'apprentissage, formateurs et de nombreux professionnels du secteur, 24 lauréats de toutes sections, du CAP au Master, seront distingués pour leurs qualités humaines et leurs efforts. Cet événement saluera aussi le parcours exceptionnel d'élèves engagés dans des concours et rendra hommage aux jeunes de la Passerelle Handicap, accompagnés vers l'insertion professionnelle.

### Un hommage aux talents et à l'excellence des jeunes apprentis

Cette cérémonie marque un temps fort dans le parcours de **24 jeunes de toutes sections** de l'EPMT – boulangerie, pâtisserie, cuisine, traiteur, chocolaterie, hôtellerie, service et sommellerie – qui seront récompensés pour leurs qualités humaines, leur **professionnalisme** et leur **engagement académique**. Ces lauréats se sont distingués par leur **excellence**, leur camaraderie et leur capacité à relever les défis du monde exigeant de l'hôtellerie-restauration. Ils recevront leurs **distinctions** en présence de leurs maîtres d'apprentissage, véritables piliers de leur succès, aux côtés de nombreux professionnels de renom, institutionnels, ainsi que des partenaires et entreprises engagées dans leur parcours.

### Célébration des parcours concours et lauréats de la Passerelle Handicap

La cérémonie reconnaîtra également les élèves ayant participé à des **concours prestigieux**. Parmi eux, les étudiants de la classe de Mise à Niveau BTS, qui ont remporté le premier prix du jury au tremplin théâtral **Apprentiscène 2024** avec leur saynète « La passion nous transporte ». Ce moment mettra en lumière l'engagement créatif des jeunes et l'importance du travail collectif.



*Victoire de nos élèves sur la scène du Théâtre Libre lors de la finale nationale d'Apprentiscène 2024*

L'événement sera aussi l'occasion de rendre hommage aux jeunes de la **Passerelle Handicap**, un dispositif unique de l'EPMT en partenariat avec l'Éducation Nationale, l'AGEFIPH et les entreprises de restauration collective Elicor, Sodexo et Vitalrest. Sept élèves, accompagnés dans un **parcours professionnalisant**, recevront leurs **certifications de réussite**, témoignant de leur parcours hors du commun et remarquable vers l'**insertion professionnelle**.

### Un parrain de prestige et des projets pour l'avenir

La promotion des Meilleurs Apprentis 2024 aura l'honneur d'être **parrainée par Gérard Sallé**, chef étoilé et Maître Cuisinier de France, ambassadeur des **valeurs de l'école** telles que l'excellence et la transmission.

En parallèle, **Ismaël Menault**, directeur général de l'EPMT, profitera de cet événement pour dévoiler deux nouveaux **projets de mobilité** pour les apprentis : **Étoiles et Continent**, orienté vers la **mobilité européenne**, et **Étoiles et Terroirs**, dédié aux **échanges inter-régionaux** et à la découverte des **terroirs français**. **Marjorie Frayssignes**, ancienne élève de l'école et lauréate du Trophée du jeune chef Roger Vergé aux Étoiles de Mougins 2024, sera l'**ambassadrice d'Étoiles et Terroirs**, incarnant les valeurs de l'école dans ce projet de valorisation du patrimoine culinaire français.



*Marjorie Frayssignes sacrées aux Etoiles de Mougins  
le 16/09/2024 ©Sandrine Kauffer*



*Gérard Sallé, parrain la promotion 2024  
de la Cérémonie des Meilleur(es) Apprenti(e)s*

### Une soirée festive clôturée par un cocktail

La cérémonie se terminera en toute convivialité par un **cocktail** élaboré par les apprenties et apprentis de l'école en cuisine, salle et sommellerie. Les invités pourront déguster des créations salées et sucrées, symboles du savoir-faire et de la créativité des jeunes talents de l'EPMT, marquant ainsi le point d'orgue d'une soirée dédiée à l'excellence et à la transmission.



**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](http://www.epmt.fr)