

LE 21 NOVEMBRE, L'EPMT CÉLÈBRE SES MEILLEURES APPRENTIES ET MEILLEURS APPRENTIS 2024 EN PRÉSENCE DE LA MINISTRE CHARLOTTE PARMENTIER-LECOCQ

Il y a une semaine, l'EPMT a mis à l'honneur ses Meilleures Apprenties et Meilleurs Apprentis 2024. Sous le parrainage du chef renommé Gérard Sallé, la cérémonie a réuni élèves, équipes et partenaires pour célébrer les talents de demain. Charlotte Parmentier-Lecocq, Ministre chargée des personnes en situation de handicap, a remis les certifications de la Passerelle Handicap, soulignant l'importance de l'inclusion dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Un plaidoyer pour l'excellence et la préservation des ressources

Dominique-Ph. Bénézet, président de l'EPMT, a rappelé le rôle crucial de l'école pour conduire à l'excellence : « *Merci aux équipes pédagogiques, artisans des 100% de réussite dans 10 filières, et à tous ceux qui soutiennent nos jeunes.* » Il a alerté sur les défis financiers face à la concurrence déloyale des CFA virtuels qui disposent des mêmes financements que les CFA traditionnels, dont les coûts de fonctionnement et d'investissement sont sans aucune commune mesure : « *Gouverner, c'est prévoir. Nous devons être assurés de moyens adaptés pour préserver notre qualité d'enseignement.* » **Geoffroy Boulard**, maire du 17^e arrondissement, a salué l'EPMT comme « *un moteur d'attractivité et une vitrine des savoir-faire locaux* », tandis que **Guillaume Gomez**, ancien élève de l'école et Ambassadeur de la Gastronomie, a encouragé les apprentis : « *Avec passion et travail, tout est possible. Soyez fiers et ambitieux !* »

Passerelle Handicap : une référence d'inclusion

Au cœur de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées, la **Passerelle Handicap** de l'EPMT a été mise à l'honneur. Depuis 11 ans, ce programme unique, en partenariat avec l'Agefiph, l'Education Nationale et les entreprises de la restauration collective, aide les jeunes en situation de handicap à intégrer durablement le monde du travail. **La Ministre Charlotte Parmentier-Lecocq** a souligné : « *Vous êtes les preuves vivantes que l'inclusion n'est pas un mot creux mais une réalité que l'on construit ensemble. L'emploi est le premier vecteur d'émancipation et de reconnaissance. Il n'y a pas de différence dans le talent, et ce soir, vous démontrez que tout est possible !* »

Des projets porteurs d'avenir

Ismaël Menault, Directeur Général de l'EPMT, a présenté Étoiles & Terroirs, un programme pour renforcer la découverte des terroirs français, incarné par **Marjorie Frayssignes**, ancienne apprentie de l'école et gagnante du Trophée Jeune Chef Roger Vergé. Cette initiative valorise les valeurs de diversité et d'excellence au sein de l'école.

Un événement convivial et inspirant

La soirée s'est conclue avec la **remise des diplômes** et un **cocktail dînatoire** orchestré par les apprenties et apprentis. Des plats raffinés et régionaux ont régalé les invités, mettant en valeur les compétences des élèves. Une célébration de l'excellence, de l'inclusion et de la convivialité.

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.



Tous les lauréats de la promotion 2024 Gérard Sallé des Meilleures Apprenties & Meilleurs Apprentis