

ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE : DESTINATION AMÉRICA LATINA !

Le 4 avril dernier, les apprenties et apprentis de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) ont organisé un dîner thématique pour les partenaires de l'école, invités à un voyage d'un soir en Amérique Latine.

Une initiative des élèves de la section mise à niveau BTS, épaulés par les équipes de l'EPMT

Sous la houlette de leur formateur en théâtre, **Anaël Alexandre**, les élèves après en avoir défini le thème, ont mis en œuvre l'ensemble de cette soirée de gala qui rassemble chaque année les partenaires de l'école.

C'est donc pour un dîner aux saveurs latinos que les invités ont embarqué dans la salle Jean Blat, redécorée pour l'occasion aux couleurs de 12 pays de l'Amérique Latine, et transformée en vaste salle d'embarquement.

Autour des tables étaient réunis des partenaires institutionnels tels la Région Île-de-France, la Mairie du 17^{ème}, la Mairie de Levallois-Perret, son Excellence **Julissa Anzueto Aguilar**, Ambassadrice du Guatemala, la DIRECCTE, l'AGEFIPH, les syndicats professionnels, AKTO, OPCO EP et des entreprises des secteurs de l'Hôtellerie/Restauration et de l'Alimentation.

Au menu : empanadas ; ceviche de cabillaud ; suprême de pintade sauce des Andes et mille-feuille chocolat pur Équateur, cube de gelée d'Aloé Vera....

Un repas réalisé et servi par les élèves en Mention Complémentaire Boulangerie, Pâtisserie et Sommellerie (qui ont proposé un accord mets & vins), BTS Management Hôtellerie-Restauration, Bac pro Cuisine et BP Restaurant, orchestré par les formatrices et formateurs de l'EPMT.



La salle Jean Blat



Ceviche de cabillaud



Une soirée émaillée de plusieurs interventions

Remise de prix par le CIAMT, Centre Inter-entreprises et Artisanal de santé au travail, intermèdes entre les plats par Stéphane Gillet, auteur du *Dictionnaire des Expressions Gourmandes* et présentation de la Passerelle Handicap par Ismaël Menault, Directeur général de l'école. Final en musique avec notre apprentie Romane Potot.

- Convaincus que la prévention des risques en milieu professionnel doit débuter dès la formation, le CIAMT qui a récemment organisé des ateliers à l'EPMT, a remis lors de la soirée un prix aux trois vainqueurs d'un quizz.
- Stéphane Gillet a su régaler son auditoire en le plongeant dans les expressions de notre univers gourmand, sachant qu'aucune autre langue que le français ne compte autant de proverbes, dictons et métaphores liés à la cuisine, à la nourriture et à l'art de la table.
- Ismaël Menault a quant à lui, évoqué les valeurs de l'école, notamment autour de l'inclusion, et rappelé que le dispositif « Passerelle Handicap », action de formation en partenariat avec le groupe de restauration collective ELIOR, l'Académie de Paris et soutenue par l'Agefiph, venait de fêter ses 10 ans. Et de poursuivre : « Ce dispositif a vu, pour notre plus grande fierté, nombre de jeunes s'intégrer positivement dans le monde du travail, et notre souhait est de développer à la rentrée prochaine, une seconde passerelle handicap à l'EPMT ».

Romane Potot, apprentie de l'école, a conclu cette belle soirée colorée en interprétant la chanson "Dos Gardenias".



Romane Potot, le commande de bord et l'équipe



Ismaël Menault

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.