

CHARTRE PARRAINAGES AE 2018 & 2019. Philosophie marraine et parrains !

ECOLE HOTELIERE DE PARIS - Lycée Jean Drouant – PROMATEL Paris IDF.

* **2018**- MCCDR – Bac pro cuisine / Restaurant. STHR.

****2018**- 48^{ème} promotion BTS – options A & B.

*** **2019** – MC traiteur, MC Accueil- réception (1^{ère} promotion), MCCDR, Bac pro C/R.STHR

**** **2019** – 49^{ème} promotion BTS – options A & B.

<< Une âme, une cuisine, un style. >> **Stéphane Raimbault, étoilé Michelin, L'Oasis – La Napoule. ***

<< Réinventer la nature en lui rendant sa grâce c'est notre métier. Il faut cultiver notre différence. >> **Eric Guérin, étoilé Michelin, La Mare aux Oiseaux et le Jardin des Plumes – Saint Joachim et Giverny. ***

<< La réussite aime l'effort. >> **Erwan Dutheil, directeur régional Compass group Sports et Loisirs. ****

<< Se battre et innover en équipe. >> **Philippe Gauguier, In Extenso – Tourisme culture, associé Deloitte. ****

<< Le travail et l'amour de son métier. >> << Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie. >> **Confucius. Sébastien Rolly, directeur du développement et du bureau d'études API&YOU. ******

<< N'essayez pas de devenir quelqu'un qui a du succès. Essayez de devenir quelqu'un qui a de la valeur. >> **Mathilde Loing, directrice Europe de STOP HUNGER. ******

<< Le Rayonnement international du « Savoir-faire » et de la « Gastronomie française. >> Un exemple ! **Franck JEANTET (AE EH de Genève), président de Potel & Chabot. *****

www.promatel.info www.unatech.eu