

Promatel Paris IDF. Charte parrainage AE 2020/21 : 4 Métiers, 4 philosophies.

Poursuivant la tradition, visant à faire parrainer chaque nouvelle promotion afin d'ouvrir une fenêtre sur le monde aux élèves et aux étudiant(e)s de l'Ecole hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant, tout en assurant la transmission entre générations, le Conseil d'administration de l'association des ancien(ne)s élèves des promotions de l'enseignement technologique hôtelier Promatel Paris-Ile-de-France, présidé par Pierre Berthet, référent de l'E.H.P., Lycée Jean Drouant, a créé la Charte du parrainage AE, sur le thème << Partageons tous ensemble le Savoir qui nous fait grandir. >>, En association étroite avec Michel Ryckebusch, proviseur et le corps professoral d'enseignement pratique et général de l'établissement, avec pour objectif : la transmission du savoir et d'expériences qui constitue un superbe moyen de motiver les jeunes à réussir dans les métiers à vocation internationale , de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

La charte du parrainage AE 2020/ 2021, des promotions Bac, met à l'honneur des ancien(ne)s élèves de l'E.H.P. – Lycée Jean Drouant, représentant 4 métiers et 4 philosophies :

*- Alexia Duchene (Bac pro cuisine 2014 – Bien, promotion << Jean-Yves Leurangueur >>, 3^e au 20^e concours 2014 Kikkoman. Candidate Top Chef 2019. « La cuisine c'est une vocation, c'est ma passion >> ! Philosophie : << La cuisine c'est une question de sensibilité, de toucher les gens, ne pense pas qu'on ait besoin de technique pour ça. Son univers culinaire ? Une cuisine basée sur l'émotion, moderne et basée sur le goût. >> Restaurant **Datsha Underground**, quartier du Marais Paris 3^e. Petites assiettes à partager uniquement le soir, sur le thème : Végétal & marin. .*

*-Jean-Yves Fontaine (BTH. 1980 – BTS 1982 « Gilbert Trigano – Olympe Nahmias >>. – **Restauration collective**. Directeur général Elior France. Chez Elior, notre mission est claire : gagner chaque jour la confiance de nos convives en leur proposant des repas sains et équilibrés, respectueux de l'environnement. Philosophie : << CuisinerUne passion, un savoir-faire et un art de vivre au service de la santé et du plaisir de ses amis et de ses invités >>.*

*-Maxime Simonneau (1999 /2001 – du CAP – BEP -BTN – BTS option B avec poursuite en licence et en maîtrise) **Entrepreneuriat** – Président/Fondateur « **Gentlemen 1919** ». Un concept aux multiples possibilités qui séduit une clientèle masculine en quête de raffinement et de partage, et qui a pour vocation de distiller les valeurs liées à l'univers de l'homme. Philosophie : « L'entrepreneuriat n'est ni une science ni un art, on doit d'abord définir et avoir à l'esprit quel sera le but final avant de commencer »*

*-Olivier Voarick (BTS 1992)- **Restauration commerciale** qui s'adresse à toutes les clientèles, une restauration à caractère social. – Directeur général Maison Lenôtre (**Sodexo Sports & Loisirs**) Depuis 2017, il avait en charge le réseau des 900 boutiques d'Häagen-Dazs exerçant ainsi toutes les responsabilités d'executive Managing Director au niveau mondial. Philosophie : << Si on attend que tout change pour changer quelque chose, on ne change rien. >>*

www.promatel.info