Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MONTREUX VILLE SUISSE DU GOÛT 2019

L'Ecole professionnelle de Montreux a du goût !

Des stands animés par les apprentis des métiers de bouche au cœur de la ville, des conférences, un parcours didactique et la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs, les activités proposées par l'École professionnelle de Montreux (EPM) dans la cadre de la *Semaine du Goût* 2019 sont résolument tournées vers le public. Avec ses 900 apprentis en formation dans six filières des métiers de bouche, l'EPM s'associe pleinement aux valeurs défendues par la manifestation nationale comme la mise en valeur du savoir-faire artisanal, l'encouragement des productions locales et durables ou encore la sensibilisation des jeunes au goût, au respect de la nourriture et au plaisir de cuisiner et de bien manger. A la suite de cette semaine, l'EPM ouvrira ses portes le 28 septembre et proposera à toutes et tous de s'initier aux métiers de la restauration.

C'est à l'EPM que sont formés les cuisiniers, boulangers-pâtissiers-confiseurs, bouchers-charcutiers, spécialistes en restauration, spécialistes en restauration de système et meuniers du canton et pour certaines filières au niveau romand. 900 apprentis y suivent des cours pratiques et théoriques en apprentissage dual, c'est-à-dire en partageant leur temps entre un employeur et l'école. Ils obtiennent en fin de formation un Certificat fédéral de capacité (CFC) ou une Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Une classe de maturité professionnelle intégrée est en projet pour la rentrée 2020 et l'école continue d'améliorer ses équipements (nouvelles salles pratiques de boulangerie-pâtisserie et de boucherie, wifi dans le bâtiment...). C'est dans ce cadre dynamique que le Département de la formation de la jeunesse et de la culture (DFJC) a accueilli la *Semaine du Goût* pour sa conférence de presse en présence des autorités communales de Montreux et de la conseillère d'Etat Cesla Amarelle.

L'EPM au cœur de la *Semaine du Goût*

En amont de la *Semaine du Goût*, l'EPM proposera le 6 septembre déjà deux conférences : l'une de Cédric Chezeaux, protagoniste du film « La révolution silencieuse » et l'autre de Patrick Rosset, un grand spécialiste des épices. Puis le 12

septembre, au premier jour de la manifestation, elle participera à une animation sous l'égide de la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche. Les apprentis de l'EPM dévoileront leurs techniques sous le marché couvert de Montreux et permettront au public déguster leurs créations. Du 17 au 19, un parcours didactique emmènera ensuite les visiteurs de l'école professionnelle à la rencontre des métiers qui y sont enseignés sur le thème de la fermentation. Une découverte qui mettra les cinq sens à contribution. Et enfin le 21 septembre, se déroulera la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs.

Les portes ouvertes le 28 septembre 2019

Peu après la fin de la *Semaine du Goût* qui s'annonce une nouvelle fois extrêmement riche en évènements, l'EPM ouvrira encore ses portes au public aux curieux, mais aussi aux jeunes qui seraient tentés de poursuivre ici leur formation. La nouvelle profession de spécialiste en restauration de système y sera présentée au travers de nombreuses activités.

Le DFJC et sa cheffe Cesla Amarelle sont fiers de l'association de l'EPM avec la *Semaine du Goût* par la participation active et très riche de l'école dans ses festivités, mais surtout par les valeurs communes défendues : sensibiliser au goût, innover en maintenant un savoir traditionnel, former et informer sur la nutrition et ses enjeux de durabilité, de santé ou encore de plaisir.

Des renseignements sur le programme des festivités de la *Semaine du Goût* sont disponibles sur www.gout.ch

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 02 septembre 2019

Jacques-Frédéric Siegler, directeur, École professionnelle de Montreux