

COMMUNIQUE

24 JUILLET 2006



Un Vice-président pour l'EBP

Le CA de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP) a nommé M. Jacques MABILLE comme Vice-Président.

Contact :

Elina BENIGNI

Assistante Communication

ebenigni@nutrixo.com

Tél. : 01 49 59 75 18

Dominique DESCAMPS

Directeur de l'Ecole

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

64 rue des Pirogues de Bercy
75012 Paris

Tél. : 01 53 02 93 70

Fax : 01 53 02 93 71

ecole@ebp-paris.com

Site Internet :

www.ebp-paris.com

L'EBP est un centre de formation destiné à un public de jeunes et d'adultes souhaitant acquérir un véritable savoir-faire en boulangerie et pâtisserie. Depuis 1929, l'Ecole transmet l'excellence de son enseignement, le savoir-faire de ses formateurs et la passion du métier à un public varié.

M. Jacques MABILLE, nouveau Vice-Président de l'Ecole, lui apporte son expérience *dont il lui fait déjà profiter en tant que membre de son Conseil de Perfectionnement.*

Ayant obtenu son CAP de pâtisserie en 1958, il s'installe à son compte en 1967 en tant qu'artisan boulanger-pâtissier dans le 19^{ème} arrondissement.

Très impliqué syndicalement depuis 1976, il a été tour à tour responsable du 19^{ème} arrondissement à la Chambre Professionnelle des artisans Boulangers-Pâtissiers, et ce dans plusieurs départements, puis Président des Boulangers de Paris et Président de la Chambre Professionnelle (depuis 1999). Il est également Président-adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, depuis 2001. Membre de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, il est Vice-Président de la délégation de Paris, où il est en particulier chargé du commerce.

Il exerce en outre les fonctions de Directeur de publication du mensuel « la Boulangerie Française » et de Président du Service Inter-entreprises de Santé au Travail de la Boulangerie-Pâtisserie.

Il est administrateur de plusieurs centres de formation d'apprentis à Paris.

Il a été récompensé par la médaille d'or de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Seine-Saint-Denis et la médaille de la reconnaissance artisanale échelon argent de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Paris. En 2006, il a été nommé Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur.

Une formation d'excellence...

Créée en 1929 à l'initiative des Grands Moulins de Paris, l'EBP dispose de 2000 m2 de locaux modernes en plein cœur de Paris. Aujourd'hui, l'Ecole accueille plus de 350 jeunes et adultes et les prépare aux différents diplômes d'Etat en Boulangerie et Pâtisserie. Elle accueille également de nombreux professionnels de France et de l'étranger pour des actions de perfectionnement. Son équipe, dirigée par Dominique Descamps, est composée de 20 formateurs en boulangerie et pâtisserie.