

# Interview de Guillaume Gomez, parrain de l'édition 2019 de la journée nationale de l'apprentissage du GAN France.

*Titulaire d'un BEP hôtellerie-restauration à l'École de Paris des Métiers de la Table, Guillaume Gomez reçoit, à 25 ans, le titre de Meilleur ouvrier de France et devient le plus jeune lauréat de l'histoire dans la catégorie cuisine. Depuis 1997, il exerce au palais de l'Élysée au service des présidents de la République.*



**GAN France : Pourquoi avez-vous fait le choix de l'apprentissage ?**

GG : « J'ai eu la chance de savoir très tôt que je voulais être cuisinier. Après le collège, je me suis dirigé vers un CAP hôtelier en apprentissage à l'école des Arts et Métiers de la Table de Paris. Mes premiers pas d'apprenti-cuisinier au restaurant Le Traversière m'ont permis de confirmer ma passion pour ce métier. »

**GAN France : Selon vous, qu'apporte l'apprentissage (aux jeunes, aux entreprises) ?**

GG : « L'apprentissage permet de se former, de faire, de progresser et de devenir autonome rapidement. C'est une chance pour les jeunes et une voie royale pour l'emploi.

*En tant que Meilleur ouvrier de France, j'ai à cœur de transmettre aux générations futures nos techniques et nos compétences. L'apprentissage est une opportunité immense pour les entreprises de faire perdurer ses savoir-faire. »*

**GAN France : Quels conseils donneriez-vous aux jeunes ?**

GG : « Je pense que chaque jeune peut trouver sa voie, je leur conseille toujours de prendre leur temps et d'accepter de se tromper. L'important est de se donner à fond dans le domaine qui leur plaît. »