

L'EXCELLENCE PAR L'ALTERNANCE



Hôtellerie
Restauration
Pâtisserie
Boulangerie
Chocolaterie

Gastronomie,
Management, Accueil,
Hébergement,
Gestion en France
et à l'international



82%
d'actifs
dans les
6 mois*

86,71%
de réussite
en 2022

*chiffres 2021

NOS +



Des formations rémunérées et financées par un contrat en apprentissage



Placement en entreprise une aide individuelle pour le placement en entreprise



Conseils personnalisés pour choisir votre formation



Formation continue accompagnement pour les personnes en reconversion professionnelle



Résidence d'apprentis à côté de l'école pour nos apprentis majeurs



Parcours international des échanges et des voyages pour nos apprentis.
Nouveau Bachelor International de Management en Hôtellerie et Restauration.
Partenariat avec des campus étrangers, notamment au Canada.

NOTRE CAMPUS EN CHIFFRES



6 langues étrangères

+ 1 300 apprenants sur un campus de + 12 600 m²

1 000 entreprises partenaires

+ 40 000 anciens élèves



+ 30 formations du CAP au Master

1

Résidence pour nos apprenants majeurs



NOS DIPLÔMES ET FORMATIONS

Master Management des métiers de l'hôtellerie-restauration

Formation de l'Université de Paris en partenariat avec l'EPMT

Licence professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers

et de restauration / Formation de l'Université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT

Bachelor international Management des métiers de l'hôtellerie-restauration

NEW

BTS Management en hôtellerie-restauration

Mise à niveau BTS Management en hôtellerie-restauration

Brevet Professionnel (BP)

Arts de la cuisine - Arts du service et commercialisation en restauration

Boulangier (ouverture 2023 - sous réserve)

NEW

Brevet Technique des Métiers (BTM)

Chocolatier - Confiseur / Pâtissier - Confiseur – Glacier – Traiteur

Baccalauréat Professionnel

Boulangier - Pâtissier / Commercialisation et Services en Restauration / Cuisine

Mention Complémentaire (MC) Accueil - Réception / Cuisinier en desserts de

restaurant / Employé Traiteur / Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie

spécialisée / Sommellerie / Pâtisserie boulangère / Barman (ouverture 2023 - sous réserve)

NEW

CAP Boulanger* / Chocolatier - Confiseur* / Commercialisation et Services en Hôtel-

Café-Restaurant / Cuisine* / Pâtissier* / Production et Service en Restaurations (rapide,

collective, cafétéria) *ouvert à la formation continue

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

Agent de restauration / Commis de cuisine / Serveur en restaurant

Titre Professionnel Agent de prévention et de sécurité (permettant de former des agents

de sécurité dans l'hôtellerie et la restauration / ouverture 2023 - sous réserve)

NEW

Dispositif d'accès à l'apprentissage Passerelle universitaire / Prépa-apprentissage

Permis de former (à destination des maîtres d'apprentissage)

Nos formations s'adressent aux collégiens,
lycéens, étudiants et aux personnes en
reconversion professionnelle (formation payante)

Possibilité de signer un contrat
d'apprentissage jusqu'à 30 ans.
(sans limite d'âge pour les personnes
en situation de handicap)

Le restaurant La Fontaine



Ouvert au public, il permet à nos apprentis de progresser. En novembre 2022, l'EPMT est devenue la 1^{ère} École Hôtelière à décrocher le titre de Maître Restaurateur pour son restaurant d'application.

Renseignements et réservation sur notre site.



La Cantine Gourmande



Chambre d'application



LES RENDEZ-VOUS

EN 2023

DE L'EPMT

SÉANCES D'INFOS ET INSCRIPTION

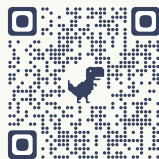
Mercredis 11 janvier, 15 février, 22 mars, 19 avril, 10 mai, 14 juin, 5 juillet, 13 / 27 septembre et 11 octobre - Renseignements sur notre site.

SALONS EMPLOI FORMATION

Mercredis 25 janvier, 15 mars et 7 juin

JOURNÉES PORTES OUVERTES

Samedis 4 février et 11 mars



Préinscription et dossiers de candidature en ligne dès le 20 décembre 2022 : www.epmt.fr

École de Paris des Métiers de la Table

17 rue Jacques Ibert 75017 Paris - M3 Louise Michel

01 44 09 12 00 - www.epmt.fr

