

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE OUVRE SES PORTES LE SAMEDI 12 MARS

Choisir son orientation et son avenir

Le 12 mars, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) propose de visiter l'école et ses laboratoires et de découvrir sa palette de formations (du CAP au Master) en hôtellerie, restauration, pâtisserie, chocolaterie et tous leurs débouchés. Ce sera aussi l'occasion d'assister aux démonstrations culinaires de nos cheffes et chefs, et d'échanger avec :

- Frédéric Jaunault (Meilleur Ouvrier de France fruits et légumes),
- Emmanuel Fournis, qui porte haut les couleurs des Arts de la Table,
- Et bien sûr toutes les formatrices et tous les formateurs de l'EPMT.

Deux nouveaux cursus pour 2022 : Mention Complémentaire Boulangerie et Brevet Professionnel Service.

Découvrir et se former à un nouveau métier

Des formations pour les personnes en reconversion sont également proposées.

- Bacheliers et étudiants : passerelle Post-Bac pour se réorienter en cours de cursus.
- Salariés et adultes en reconversion professionnelle : formation continue en CAP (Boulangier/Chocolatier-Confiseur/Cuisine/Pâtissier).

Lors de la JPO, les futurs apprenants pourront déposer leur candidature, être conseillés dans leur recherche d'apprentissage par les équipes de l'EPMT, échanger avec d'anciens élèves de l'école pleinement insérés dans la vie professionnelle, ainsi qu'avec la référente mobilité internationale.



Infos pratiques

Ecole de Paris des Métiers de la Table - 17 rue Jacques Ibert – 75017 Paris - Téléphone : 01 44 09 12 20

JPO le 12 mars de 9h00 à 17h00

Pour préparer sa visite et se préinscrire en ligne : <https://www.epmt.fr/22091-portes-ouvertes.html>

À propos : Depuis bientôt 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, boulangerie pâtisserie et chocolaterie. L'école propose une trentaine de formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par un contrat et rémunérées. Près de 1300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, elle est certifiée Qualiopi. www.epmt.fr

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !

Contact : Nathalie Argand-Brun - 01 44 09 12 20 – n.argand-brun@epmt.fr