



“J’ai intégré une Mise à niveau avant de préparer un BTS, une licence et enfin un Master. Je remercie les équipes de l’EPMT pour m’avoir conseillée dans ma poursuite de formation. Aujourd’hui, une belle aventure débute pour moi : j’ai intégré le Moulin Rouge, au poste de chargée de recrutement.”

Mathilde Bacquet – Diplômée en septembre 2022
Master - Management Parcours de l’Hôtellerie/Restauration

“Après mon Bac pro, j’ai obtenu un BTS Management H/R – Option Restaurant et ai participé à l’hôtel de Crillon, à l’ouverture du Nonos & Comestibles par Paul Pairet. J’entame aujourd’hui une carrière à Toronto, comme manager service en salle au Lucie, restaurant gastronomique : objectif avec l’équipe, aller décrocher une 1^{ère} étoile.”

Louis Pronier - Diplômé en septembre 2021
BTS Management de l’Hôtellerie/Restauration - Unité Restauration



Comment s'inscrire et intégrer l'EPMT ?

1

Complétez en ligne le dossier de candidature de la formation souhaitée, sur www.epmt.fr

2

Passez votre entretien de motivation (réponse de principe immédiate)

3

Recevez sous 15 jours la confirmation de votre inscription / accompagnement pour le placement en entreprise

DOSSIERS DE CANDIDATURE EN LIGNE DÈS LE 19 DÉCEMBRE 2023.

Les rendez-vous 2024

Séances d'infos : Les mercredis 10 janvier, 28 février, 3 et 24 avril, 22 mai, 5 et 26 juin, 11 et 25 septembre et 9 octobre, à 13h

Forums recrutement : Les mercredis 7 février, 27 mars, 12 juin et 18 septembre, de 9h à 13h

Portes ouvertes : Les samedis 3 février et 9 mars, de 9h à 17h

www.epmt.fr



Conception graphique : MOX Studio | Crédits photos couverture : Clémence Félicité | Ne pas jeter sur la voie publique



L'Excellence par l'alternance

L'École de Paris des Métiers de la Table, fondée il y a plus de 45 ans par des professionnels, pour de futurs professionnels.

Hôtellerie | Restauration | Boulangerie | Pâtisserie | Chocolaterie
Gastronomie | Management | Accueil | Hébergement
Gestion en France et à l'international

www.epmt.fr | 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris | 01 44 09 12 00 | [f](#) [X](#) [in](#) [v](#) [a](#)

Nos +



Formations rémunérées et financées par un contrat en apprentissage.



Conseils personnalisés pour choisir votre formation.



Placement en entreprise, accompagnement individuel pour la recherche d'entreprise.



Parcours de formation du CAP au Master, y compris à l'international (Erasmus +).



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

Notre campus

CHIFFRES CLÉS

5 langues étrangères

+ 1300 apprenants sur un campus de + de 12 600 m²

1 000 entreprises partenaires

+ 40 000 anciens élèves

+ 30 formations du CAP au Master

1 résidence «EPMT Home»



Restaurant La Fontaine

En novembre 2022, l'EPMT est devenue la 1^{ère} École Hôtelière à décrocher le titre de Maître Restaurateur pour son restaurant d'application.



Chambre d'application



Labo de boulangerie



Cuisine Guillaume Gomez

Nos 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)

BTS

Management en hôtellerie-restauration (options Unités de restauration / Unités de production culinaire / Unités d'hébergement)

MISE À NIVEAU BTS

Management en hôtellerie-restauration (option BTS Mobilité +)

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

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

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 / Employé barman
Cuisinier en desserts de restaurant
Employé Traiteur / Pâtisserie – Glacière –
Chocolaterie – Confiserie spécialisée
Sommellerie / Pâtisserie boulangère

CAP

Boulangier* / Chocolatier - Confiseur*
Commercialisation et Services en Hôtel - Café -
Restaurant / Cuisine* / Pâtissier*
Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) / Glacier fabricant (ouverture 2024 – sous réserve)
*ouvert également en parcours reconversion

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

Agent de restauration

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)

Commis de cuisine
Serveur en restauration

TITRE PROFESSIONNEL

Cuisinier / Serveur en restauration
Chargé d'accueil touristique et de loisirs (ouverture janvier 2024)

- 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).