



«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. Je poursuis aujourd’hui une carrière à Toronto comme Assistant Général Manager au Lucie, restaurant gastronomique : objectif avec l’équipe, aller décrocher une 1ère étoile. »

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



Guillaume Gomez - Promotion 1995
*Ambassadeur de la Gastronomie Française, Ministère des Affaires Étrangères
Chef des Cuisines, Palais de l’Élysée – de 1997 à 2021 & MOF cuisine 2004*

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 48h la confirmation de votre inscription / accompagnement pour le placement en entreprise

Dossiers de candidature en ligne dès le 20 décembre 2024.

Les rendez-vous 2025

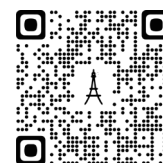
Portes ouvertes – visite et entretiens d’admission : les samedis 1^{er} février et 8 mars, de 9h à 17h.

Séances d’infos et entretiens d’admission :

les mercredis 8 janvier, 26 février, 2 et 30 avril, 21 mai, 4 et 25 juin, 10 et 17 septembre et 8 octobre, à 13h.

Forums recrutement :

les mercredis 12 février, 26 mars, 18 juin et 24 septembre, de 9h à 13h.



www.epmt.fr

Scannez-moi pour vous inscrire !



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](#) [y](#) [i](#)

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 à côté de l'école pour les élèves majeurs.

Notre campus

- 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»
Informations et inscription sur le site www.epmt.fr rubrique «Les + de l'EPMT».



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



CUISINES



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)
- Management de Projets Événementiels*

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

- Boulanger- Pâtissier
- Commercialisation et Services en Restauration
- Cuisine

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS)

- Accueil- Réception
- Employé barman
- Cuisinier en desserts de restaurant
- Employé Traiteur
- Pâtisserie Boutique
- Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie
- Boulangerie Spécialisée

CAP

- Boulanger**
- Chocolatier- Confiseur**
- Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Cuisine**
- Pâtissier**
- Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)**

- Commis de cuisine
- Serveur en restauration

TITRE PROFESSIONNEL**

- Chargé d'accueil touristique et de loisirs*
- Employé polyvalent en restauration*

*ouverture 2025 – sous réserve

**ouvert également en parcours reconversion

- 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).