

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE OUVRE SES PORTES LE SAMEDI 1^{ER} FÉVRIER 2025

Choisir son avenir

Le 1^{er} février, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) propose de visiter son campus et ses laboratoires, et de découvrir sa palette de formations gratuites et rémunérées 100% en apprentissage (du CAP au Bac+5) en hôtellerie, restauration, sommellerie, pâtisserie, chocolaterie, et tous leurs débouchés.

Nouveauté 2025 :

- **Licence Pro Management de projets événementiels et Titre Pro Employé Polyvalent en Restauration.**
- **A retenir, la possibilité pour certaines sections d'effectuer une période de mobilité régionale dans un CFA partenaire dans le cadre du projet *Etoiles & Terroirs*.**

L'occasion aussi d'assister aux démonstrations culinaires de nos cheffes et chefs, et d'échanger avec toutes les équipes de l'EPMT.

Découvrir et se former à un nouveau métier

Des formations continues sont également proposées aux salariés et personnes en reconversion professionnelle :

- CAP (Boulangier / Chocolatier-Confiseur / Cuisine / Pâtissier) ;
- Titre Professionnel (Chargé d'accueil touristique et de loisirs / Employé Polyvalent en restauration) ;
- Titre à Finalité Professionnelle (Commis de Cuisine / Serveur en restauration).

Lors de la JPO, les futurs apprenants pourront déposer leur candidature, passer un entretien d'admission, être conseillés dans leur choix de formation, rencontrer le service relations entreprises pour leur recherche d'apprentissage et échanger avec d'anciens élèves de l'école. Des séances d'informations avec Ismaël Menault, Directeur Général de l'école, seront dispensées tout au long de la journée.

Infos pratiques

Ecole de Paris des Métiers de la Table - 17 rue Jacques Ibert – 75017 Paris - Téléphone : 01 44 09 12 00

JPO le 1^{er} février de 9h00 à 17h00 – Une seconde JPO aura lieu le samedi 8 mars de 9h à 17h.

Pour préparer sa visite et se préinscrire en ligne : <https://www.epmt.fr/32263-portes-ouvertes.html>

À propos de l'EPMT : Depuis plus de 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, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 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, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.

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

www.epmt.fr



The poster features a blue-tinted background image of a man in a suit and a woman in a chef's hat. Overlaid on this is a circular inset showing four people in professional attire (two chefs and two business professionals) walking outdoors. The EPMT logo is in the top left corner of the poster. A yellow banner across the middle contains the event title. Below it, a blue banner shows the date. A white tag indicates the hours. The bottom left corner includes the address and a location pin icon. The bottom right corner has a slogan in italics.

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Samedi 1er février 2025

9h-17h

17 rue Jacques Ibert,
75017 PARIS

Taillez de votre passion, votre métier.