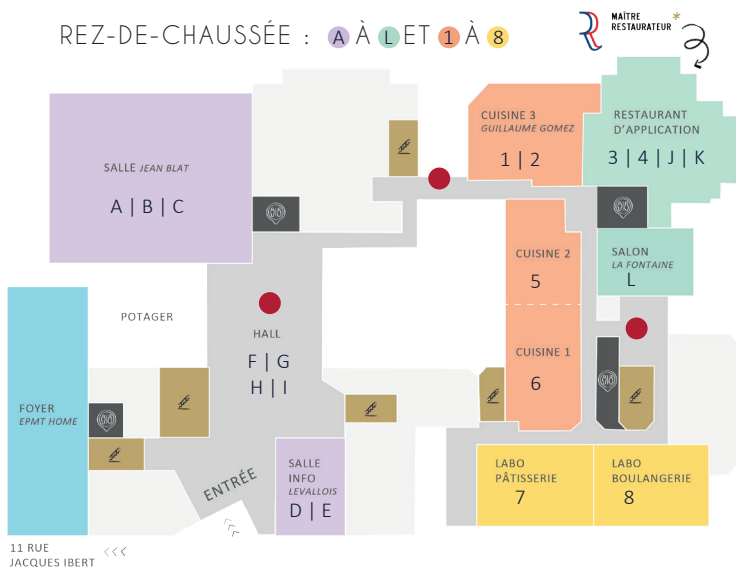
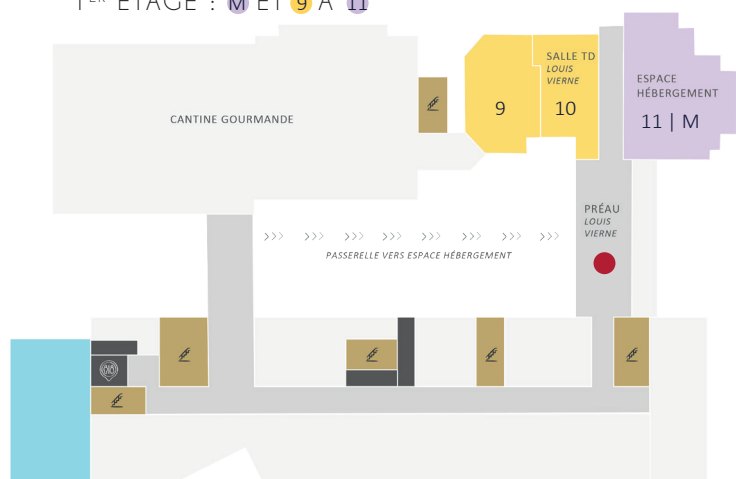


REZ-DE-CHAUSSÉE : A À L ET 1 À 8

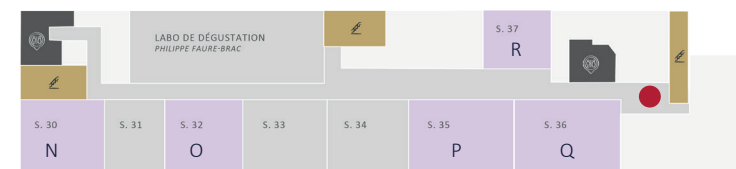


\*L'EPMT, 1<sup>re</sup> école hôtelière a avoir été labellisée "Maître Restaurateur".

1<sup>ER</sup> ÉTAGE : M ET 9 À 11



3<sup>E</sup> ÉTAGE : N À R



● Point relais EPMT Tour

## CANDIDATURE & INFORMATIONS PÉDAGOGIQUES

- A Séances d'info
- B Entretiens d'admission & placement en entreprise
- C Pôle info Formation Continue et Reconversion Professionnelle
- D Candidature en ligne
- E Analyse du dossier
- F Chocolat d'accueil
- G Fournisseurs : Maison Lejeune, Nh&r, Eurolam, Morgane Diffusion, Uniforme Prestige, Caisse d'Épargne
- H Réalité virtuelle & digital learning
- I Enquête de satisfaction
- J Pôle Métiers du Bar : info et entretiens
- K Pôle Sommelierie : info et entretiens
- L Mobilité internationale et régionale / RSE / APE / Petit Pousseur
- M Pôle info Mise à niveau et BTS Management en Hôtellerie-Restaurant
- N Pôle info handicap
- O Pôle info métiers de l'Hôtellerie-Restaurant (CAP / Bac Pro / CS / BP / TP / TFP)
- P Pôle info Licence & Master
- Q Pôle info métiers de l'Alimentation : Pâtisserie / Boulangerie Chocolaterie (CAP / Bac Pro / CS / BP / BTM)
- R Entretiens d'admission Licence & Master

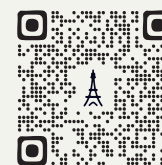
## ANIMATIONS CULINAIRES, ARTS DE LA TABLE & HÉBERGEMENT

- 1 Cuisine végétale
- 2 L'œuf sublimé
- 3 Découpe de fruits et de fromages, flambage et cocktails. Autour des Arts de la Table avec Simon Verger, Meilleur Ouvrier de France 2019.
- 4 Accords mets et vins, carafage
- 5 Poissons et crustacés
- 6 Pièces cocktail chaudes et froides
- 7 Réalisation de cakes, gâteaux de voyage, tartes et chouquettes
- 8 Pains décors et pains spéciaux
- 9 Pièces en sucre, nougatine et pièces montées
- 10 Montage de pièces en chocolat
- 11 Jeux de rôles en immersion en accueil et hébergement



## LE GUIDE DE LA JOURNÉE PORTES OUVERTES

Samedi 8 mars 2025 de 9h à 17h



**FLASHEZ ET CANDIDATEZ**  
EN LIGNE POUR UN  
ENTRETIEN D'ADMISSION

f x in o i

**www.epmt.fr**  
L'Excellence par l'alternance  
17 rue Jacques Ibert 75017 Paris

## INFORMATIONS

### EPMT HOME (FOYER D'HÉBERGEMENT)

11 rue Jacques Ibert, à 50 mètres à droite  
en sortant du campus ●

### ASSOCIATION PARENTS D'ÉLÈVES (APE)

Salon la Fontaine ●

### ENTRETIENS D'ADMISSION ET PLACEMENT

EN ENTREPRISE (après un entretien positif)

Salle Jean Blat ●

### CANDIDATURE ET ANALYSE DE DOSSIER

Salle informatique Levallois ● ●

### RENSEIGNEMENTS & ENTRETIENS D'ADMISSION PAR NIVEAU DE FORMATION

#### FORMATION CONTINUE

#### ET RECONVERSION PROFESSIONNELLE

Salle Jean Blat ●

### MOBILITÉ INTERNATIONALE & RÉGIONALE

Salon La Fontaine ●

### HANDICAP

Salle 30 ●

### MISE À NIVEAU ET BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE/RESTAURATION

Salle Louis Vierne et espace hébergement ●

### PÔLE INFO LICENCE & MASTER

Salle 35 ●

### ENTRETIENS D'ADMISSION LICENCE & MASTER

Salle 37 ●

### CS SOMMELLERIE (INFO ET ENTRETIENS)

Restaurant d'application ●

### CS MÉTIERS DU BAR (INFO ET ENTRETIENS)

Restaurant d'application ●

Reportez-vous aux légendes au verso

## PROGRAMME

### SÉANCES D'INFO

Présentation de l'école et réponses à toutes vos questions  
par Ismaël Menault, Directeur Général de l'EPMT.

Lieu : Salle Jean Blat ●  
⌚ 9h30, 11h, 13h30, 15h30

### INFO MÉTIERS

Focus sur les métiers de l'Hôtellerie-Restauration  
CAP / BAC Pro / CS / BP / TP / TFP

Lieu : Salle 32 ●

Focus sur les métiers de l'alimentation :  
Pâtisserie / Boulangerie / Chocolaterie  
CAP / BAC Pro / CS / BP / BTM

Lieu : Salle 36 ●

### EPMT TOUR

Visitez l'école et l'EPMT Home (foyer), guidé par nos  
ambassadeurs en Licence. Retrouvez des "points relais"  
le long du parcours symbolisés par ● ●

Lieu de départ : Hall ● ●

⌚ En continu



FLASHEZ ET JOUEZ  
À NOTRE ESCAPE GAME



## CANDIDATURE & ENTRETIENS D'ADMISSION

Vous êtes dans l'une des situations suivantes :

➤ J'AI DÉJÀ CANDIDATÉ EN LIGNE  
ET J'AI UN RENDEZ-VOUS POUR UN  
ENTRETIEN D'ADMISSION



Dirigez-vous en salle Jean Blat,  
ou au restaurant d'application  
(CS Sommelierie et Métiers du Bar),  
ou au 3ème étage (Licence et Master)  
pour votre entretien.



Une formatrice / un formateur  
échangera avec vous afin de vous  
orienter vers la formation la plus  
adaptée à votre projet.



L'entretien se terminera par une  
réponse immédiate qui sera confirmée  
par courriel sous 3 jours ouvrés (sauf  
situations particulières).

➤ JE N'AI PAS ENCORE CANDIDATÉ ET  
SOULAITE LE FAIRE AUJOURD'HUI



Rendez-vous en salle informatique  
Levallois pour votre dossier de  
candidature en ligne.



Vous serez accompagné  
pour créer votre compte  
et/ou compléter votre profil.



Si votre dossier est complet, nous  
fixerons votre entretien ce jour  
(ou à une date ultérieure).



FLASHEZ ET CANDIDATEZ  
EN LIGNE POUR UN  
ENTRETIEN D'ADMISSION