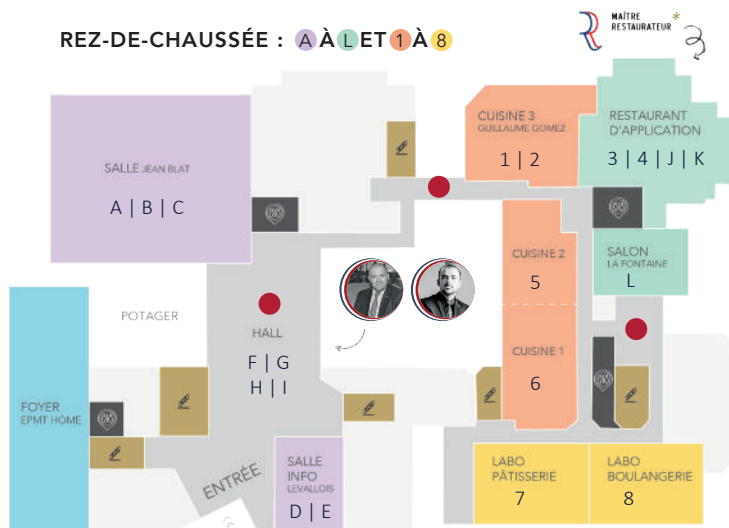
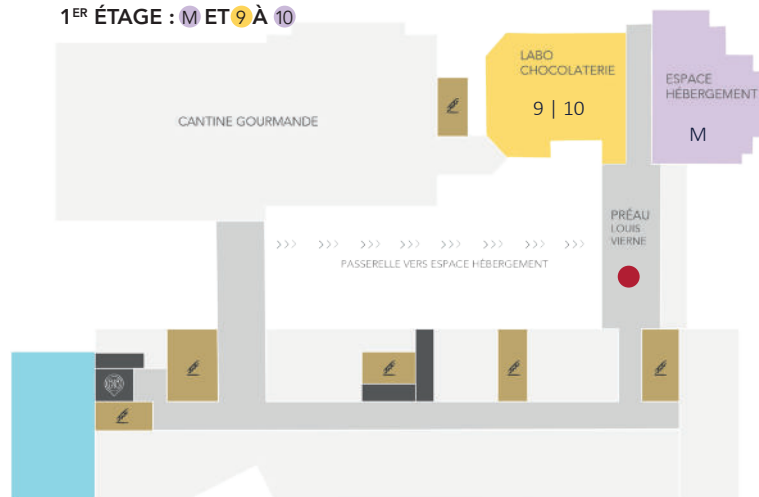


REZ-DE-CHAUSSÉE : A À L ET 1 À 8

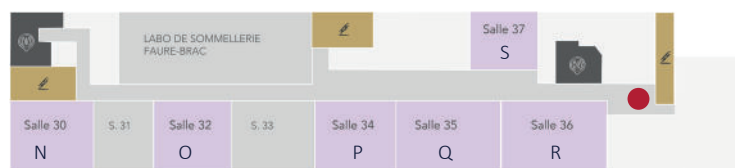


*L'EPMT, 1^{re} école hôtelière a avoir été labellisée "Maître Restaurateur".

1^{ER} ÉTAGE : M ET 9 À 10



3^E ÉTAGE : N À S



● 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 & merchandising
- G Fournisseurs : Maison Lejeune, Nh&r, Eurolam, Morgane Diffusion, Uniforme Prestige, Caisse d'Épargne
- H Séances de dédicaces des MOF Guillaume Gomez et Simon Verger
- I Enquête de satisfaction
- J Pôle Métiers du Bar : info et entretiens
- K Pôle Sommelier : 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, diversité & inclusion
- O Pôle info métiers de l'Hôtellerie-Restaurant (CAP / Bac Pro / CS / BP / TP / TFP)
- P Réalité virtuelle & digital learning
- Q Pôle Licences pro RCC & MIH : infos et entretiens
- R Pôle info métiers de l'Alimentation : Pâtisserie Boulangerie / Chocolaterie (CAP / Bac Pro / CS / BP / BTM)
- S Pôle info Master & Licence événementielle

ANIMATIONS CULINAIRES, DÉGUSTATIONS & ARTS DE LA TABLE

- 1 Cuisine végétale bio
- 2 Autour du canard
- 3 Démonstrations autour des Arts de la table (découps, flambages, cocktails) et jeu en immersion
- 4 Autour de la sommellerie : accords, carafage, dégustation de vins désalcoolisés
- 5 Amuse-bouches et mignardises mystères
- 6 Quiz des sens : teste ton palais !
- 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



LE GUIDE DE LA JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 7 FÉVRIER 2026 DE 9H À 17H



WWW.EPMT.FR
L'EXCELLENCE
PAR L'ALTERNANCE
17 RUE JACQUES IBERT
75017 PARIS



FLASHEZ ET CANDIDATEZ
EN LIGNE POUR UN
ENTRETIEN D'ADMISSION

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

CS MÉTIERS DU BAR (INFOS ET ENTRETIENS)

● Restaurant d'application

CS SOMMELLERIE (INFOS ET ENTRETIENS)

● Restaurant d'application

MOBILITÉ INTERNATIONALE & RÉGIONALE

● Salon La Fontaine

MISE À NIVEAU & BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

● Espace hébergement

HANDICAP, DIVERSITÉ & INCLUSION

● Salle 30

PÔLE LICENCES RCC & MIH (INFOS ET ENTRETIENS)

● Salle 35

PÔLE INFO MASTER & LICENCE ÉVÉNEMENTIELLE

● Salle 37

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

● 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. Retrouvez des "points relais" le long du parcours symbolisés par ●

● Lieu de départ : Hall
● En continu



Adultes en reconversion
Découvrir la formation
continue hybride !

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 (Sommellerie et Métiers du Bar), ou au 3ème étage (Licence) 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 souhaite le faire aujourd'hui



Informez-vous sur nos formations. Des séances d'information sont proposées régulièrement pour vous aider à confirmer votre projet.



Rendez-vous en salle informatique Levallois pour créer ou compléter votre candidature en ligne, avec l'aide de nos équipes.



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.