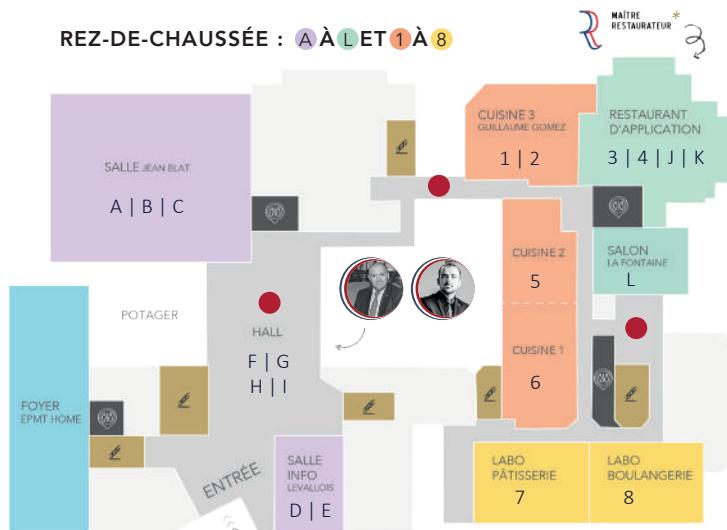
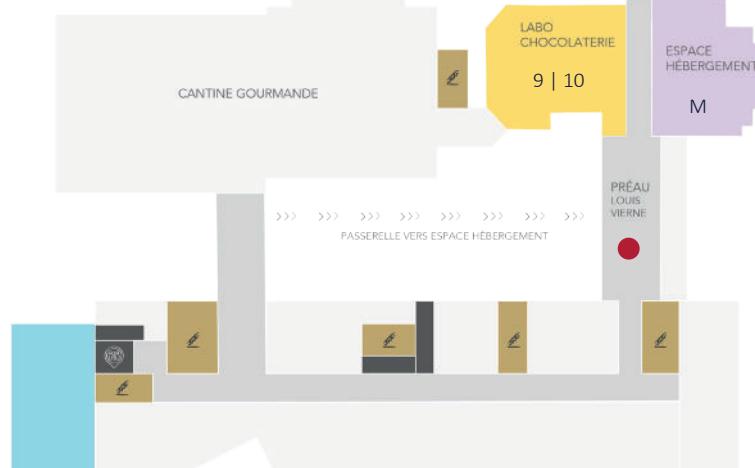


REZ-DE-CHAUSSÉE : A À I ET 1 À 8



*L'EPMT, 1^{re} école hôtelière à 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 Sommellerie : info et entretiens
- L Mobilité internationale et régionale / RSE APE / Petit Pousseur
- M Pôle info Mise à Niveau et BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- N Pôle info handicap, diversité & inclusion
- O Pôle info métiers de l'Hôtellerie-Restauration (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 & Licencie événementielle

ANIMATIONS CULINAIRES, DÉGUSTATIONS & ARTS DE LA TABLE

- 1 Cuisine végétale bio
- 2 Autour du canard
- 3 Démonstrations autour des Arts de la table (découpes, 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



EPMT

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 & LICE 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.

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

INFO MÉTIERS

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

O Lieu : Salle 32

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

R 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 échangeront 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.