



“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, l'aventure continue pour moi au Moulin Rouge en tant que Chargée des Ressources Humaines.”

**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.”

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



**Guillaume Gomez** - Promotion 1995  
Ancien ambassadeur de la Gastronomie Française,  
Ministère des Affaires Étrangères  
Chef des Cuisines, Palais de l'Elysée - 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](http://www.epmt.fr)



Dossiers de candidature en ligne sur [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

Scannez-moi pour vous inscrire !  
[inscription@epmt.fr](mailto:inscription@epmt.fr)

2

Passez votre entretien d'admission (réponse de principe immédiate)

3

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

## LES RENDEZ-VOUS 2026

**Portes ouvertes - visite et entretiens d'admission :** les samedis 7 février et 14 mars, de 9h à 17h.

**Séances d'infos et entretiens d'admission :** les mercredis 14 et 28 janvier, 18 février, 1<sup>er</sup> et 29 avril, 20 mai, 10 juin, 9 septembre et 7 octobre à 13h.

**Forums recrutement :** les mercredis 11 février, 25 mars, 24 juin et 23 septembre de 9h à 12h.

Né pas jeter sur la voie publique



**EPMT**

**NOUVELLE IDENTITÉ,**

ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE, DEPUIS 1978.

**MÊME PASSION, MÊME EXIGENCE.**



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 | CUISINE | PÂTISSERIE | BOULANGERIE**  
**CHOCOLATERIE | ARTS DE LA TABLE | SOMMELLERIE | BAR**  
**MANAGEMENT | ACCUEIL | HÉBERGEMENT | ÉVÉNEMENTIEL**

[www.epmt.fr](http://www.epmt.fr) | 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris | 01 44 09 12 00 |

*L'Excellence par l'alternance*



## 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 et en mobilité régionale (Erasmus + / Étoiles & Terroirs®).



**Résidence** attenante pour les élèves majeurs.



**Restaurant d'application** titré Maître Restaurateur.

## NOTRE CAMPUS

### Nouveaux espaces :

- Cuisine de démonstration et laboratoires
- Espace bien-être et hébergement
- Espace e-gaming
- Terrasse végétalisée



En novembre 2022, l'EPMT est devenue la 1ère école hôtelière à décrocher le titre de Maître Restaurateur pour son restaurant d'application.

### 5 langues étrangères

+ 1 300 apprenants sur un campus de + de 13 000 m<sup>2</sup>

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](http://www.epmt.fr) rubrique « Les + de l'EPMT ».



## NOS FORMATIONS 2026-2027

### Master

- Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (Formation de l'Université de Paris en partenariat avec l'EPMT)

### Licence professionnelle

- OGEHR - Management international de l'hôtellerie (Formation de l'université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT)
- OGEHR - Management de la restauration collective et commerciale (Formation de l'université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT)
- Management et gestion des organisations
  - Management de Projets Événementiels (Formation de l'IAE Lille en partenariat avec l'EPMT)

### BTS

- Management en hôtellerie-restauration (options : restauration (A) / production culinaire (B) / hébergement (C))



### 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
- Sommellerie



### 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
- Métiers du Bar
- Desserts de Restaurant
- Fabrication Traiteur
- Pâtisserie Boutique
- Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie
- Boulangerie Spécialisée
- Sommellerie

### CAP

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

### Titre professionnel\*\*

- Commis de cuisine
- Employé polyvalent en restauration
- Serveur en restauration

### Formations spécifiques complémentaires

- Formation courte : Créer, reprendre et gérer un bistrot, un café en France
- Intervenant Spa et Bien-être\*

### Passerelle Handicap



Un parcours inclusif de 8 mois dans les métiers de la restauration collective, co-construit avec l'Éducation nationale, l'Agefiph et nos entreprises partenaires.

\*ouverture 2026 - sous réserve

\*\*ouvert également en parcours reconversion

Nos formations s'adressent aux collégiens, lycéens, étudiants et aux personnes en reconversion professionnelle (formation payante : Compte Personnel de Formation, Contrat pro).

Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).



Grâce à ses programmes Étoiles & Terroirs® et Étoiles & Continents®, l'École de Paris des Métiers de la Table offre à ses apprentis des opportunités de mobilité en région et à l'international, au cœur de CFA partenaires et de parcours européens dédiés à l'apprentissage.