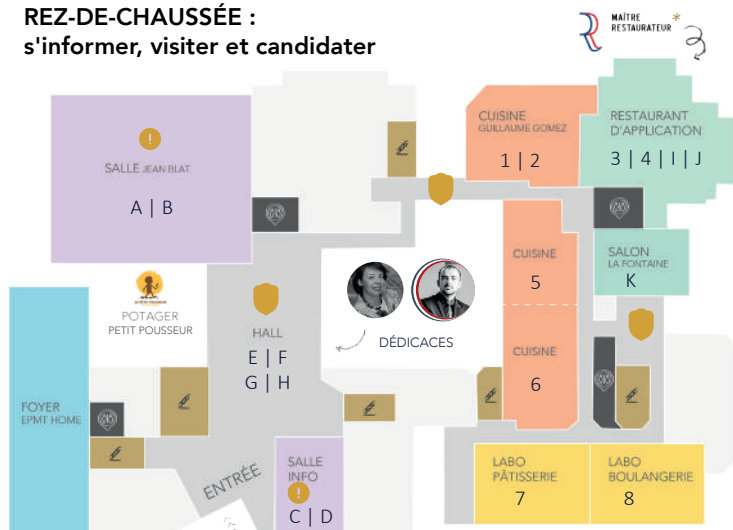


REZ-DE-CHAUSSÉE : s'informer, visiter et candidater

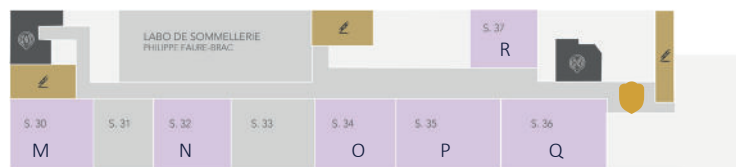


*L'EPMT, 1^{re} école hôtelière a avoir été labellisée "Maître Restaurateur".

1^{ER} ÉTAGE : découvrir la chocolaterie, la MAN et le BTS



3^E ÉTAGE : s'orienter, poursuivre ses études, être accompagné



CANDIDATURE & INFORMATIONS PÉDAGOGIQUES

- A Séances d'info !
- B Entretiens d'admission & placement en entreprise !
- C Candidature en ligne !
- D Analyse du dossier
- E Chocolat d'accueil & vente de goodies et confiseries
- F Fournisseurs : Maison Lejeune, NH&R, Eurolam, Morgane Diffusion, Uniforme Prestige, Caisse d'Épargne
- G Séances de dédicaces de Simon Verger MOF et Katherine Khodorowski
- H Enquête de satisfaction
- I Pôle Métiers du Bar : info et entretiens
- J Pôle Sommelierie : info et entretiens
- K Mobilité internationale et régionale / RSE / APE
- L Pôle info Mise à niveau et BTS Management en Hôtellerie-Restaurant
- M Pôle info Handicap, diversité & inclusion
- N Pôle info métiers de l'Hôtellerie-Restaurant (CAP / Bac Pro / CS / BP / TP)
- O Pôle info Formation Continue et Reconversion & Réalité virtuelle / Digital learning
- P Pôle Licences pro RCC & MIH : infos et entretiens
- Q Pôle info métiers de l'Alimentation : Pâtisserie Boulangerie / Chocolaterie (CAP / Bac Pro / CS / BP / BTM)
- R Pôle info Master & Licence pro Communication Événementielle

ANIMATIONS CULINAIRES, DÉGUSTATIONS & ARTS DE LA TABLE

- 1 Cuisine végétale bio
- 2 Coquillages & crustacés
- 3 Démonstrations autour des Arts de la Table (découps, flambages, cocktails)
- 4 Autour de la sommellerie : accords, carafage, dégustation de vins désalcoolisés
- 5 Desserts à l'assiette
- 6 Tapas & assiettes à partager
- 7 Pâtisserie en action : cakes, tartes & douceurs gourmandes
- 8 Art de la boulangerie : pains d'exception & viennoiseries
- 9 Pièces artistiques en chocolaterie et confiserie

Lettres : pôles d'informations
Chiffres : animations & dégustations
 : Point relais EPMT Tour



LE GUIDE DE LA JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 14 MARS 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 (RÉSIDENTE ÉTUDIANTE)

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

MOBILITÉ INTERNATIONALE & RÉGIONALE

Salon la Fontaine

CANDIDATURE ET ANALYSE DE DOSSIER

Salle informatique

RENSEIGNEMENTS & ENTRETIENS D'ADMISSION PAR NIVEAU DE FORMATION

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Cuisine, Service, Hébergement

Salle 32 (3^e étage)

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie

Salle 34 (3^e étage)

POST-BAC & ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Mise à niveau & BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Espace Hébergement (1^{er} étage)

Licences pros OGEHR - Management de l'Hôtellerie et Management de la Restauration

Salle 35 (3^e étage)

Licence pro Métiers de la Communication Événementielle & Master Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

Salle 37 (3^e étage)

SPÉCIALISATIONS EN ARTS DE LA TABLE

CS Métiers du Bar et CS Sommellerie

Restaurant d'application (rez-de-chaussée)

PROGRAMME

★ TEMPS FORTS DE LA JOURNÉE

Séances d'info avec **Ismaël Menault**, Directeur Général

9h30, 11h00, 13h30 et 15h30

Salle Jean Blat

EPMT Tour (visites guidées du campus)

En continu

Départ hall

Entretiens d'admission (réponse immédiate)

En continu

Salle Jean Blat

Animations culinaires et dégustations

En continu dans toute l'école

Séances de dédicaces, ventes de goodies et confiseries

En continu

Hall

👥 BESOIN D'UN ACCOMPAGNEMENT SPÉCIFIQUE ?

Formation continue & Reconversion

10h, 14h et sur demande

Salle 34 (3^e étage)

Handicap, Diversité & Inclusion

9h30, 11h00, 15h30 et sur rendez-vous

Salle 30 (3^e étage)



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 3^{ème} 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.