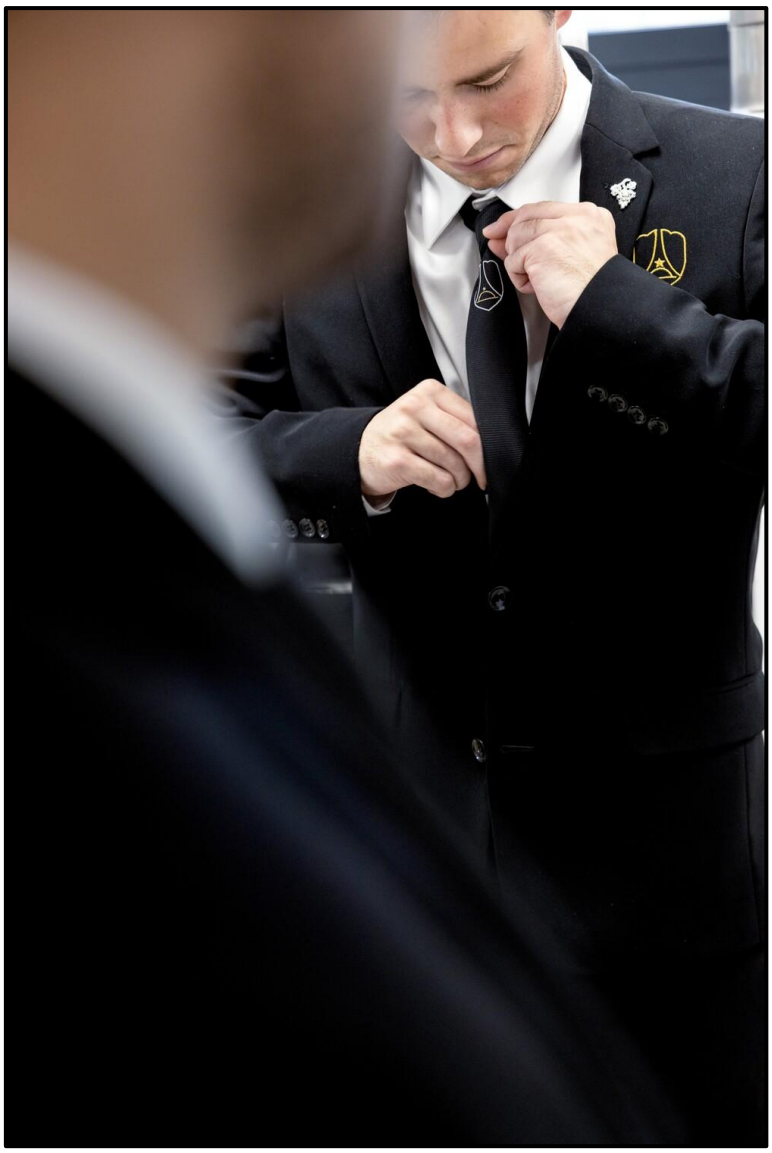
Hôtellerie | Restauration | Boulangerie | Chocolaterie
Gastronomie | Management | Accueil | Hébergement
Arts de la table | Événementiel

GUIDE DE L'APPRENANT À L'EPMT

Ce guide comprend un certain nombre de liens.



L'excellence par l'alternance

17 rue Jacques Ibert 75017 Paris – 01 44 09 12 00 – www.epmt.fr
ADMT Association Loi 1901 – Siret 317 217 347 00044 – Code APE 8559 B – N° UAI : 0752830 U

OF enregistré auprès de la Préfecture de la région IDF - Non assujetti à la TVA
N° de Déclaration d'activité 11750327775 - Ce numéro ne vaut pas agrément de l'État

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Cofinancé par l'Union européenne

SOMMAIRE

I. Le mot d'accueil 4

II. La présentation de l'EPMT 7
1. Nos formations 2026-27 7
2. Nos locaux 8
3. Vos principaux interlocuteurs 12

III. La vie à l'EPMT 13
1. Accueillir des apprenants en situation de handicap 13
2. Posséder sa carte d'étudiant des métiers (badge) 14
3. Respecter les horaires et justifier ses absences 14
4. Porter la tenue pour les cours 14
5. Accéder aux vestiaires avant les TP 14
6. Déjeuner à la Cantine Gourmande 15
7. Accéder à la salle des premiers secours 15
8. Accéder à la bibliothèque et aux salles informatiques 15
9. Vivre au foyer EPMT Home 16
10. Se connecter à l'Environnement Numérique de Travail et au site www.epmt.fr 16
11. Imprimer son certificat d'apprentissage ou de formation 17
12. Consulter et renseigner son carnet de formation en ligne 17
13. Lutter contre le tabagisme 17

IV. L'accompagnement pédagogique 18
1. Contacter les académies 18
2. Se connecter au carnet de formation électronique (ou plateforme de certification) pour l'alternance 18
3. Connaître les dates des conseils de classe pour les formations diplômantes. 18
4. Connaitre les modalités de son examen – *Actualisation en cours* 18
Les épreuves ponctuelles 18
Les modalités du BTM 18
Les modalités du Contrôle en Cours de Formation 19
La dispense d'EPS 19
Les 5 jours de révisions 19
5. Suivre les cours d'E-learning ou de Formation Ouverte À Distance : FOAD 19
6. Contacter le Service Administratif des Élèves : SAE 20
7. Contacter son formateur-tuteur 20
8. Contacter son assistant d'éducation du service Vie A l'Ecole : VAE 20
9. Être accompagné dans sa recherche d'entreprise par les chargés de relation entreprise 21
10. Maintenir son contrat en cas de renvoi du CFA 21

V. Les différents types de contrat 22
1. Le contrat d'apprentissage 22
2. Le contrat de professionnalisation 26

VI. Les droits et devoirs 28

VII. La sécurité 29
1. Le système de vidéoprotection au sein des locaux de l'EPMT 29
2. L'employeur est garant de la santé et de la sécurité de ses salariés 29
3. L'apprenti est un salarié comme les autres 29

VIII. La santé au travail et les services associés 30
1. Le rôle du service de santé au travail 30
2. Le respect du secret médical 30
3. Prendre soin de sa santé au travail 30
4. La défense en cas de harcèlement 30

X. Les partenaires sociaux 31
1. Dans le secteur de la santé 31
2. Dans le secteur du social 31
3. Dans le secteur du logement 32

XI. Les site de prévention 33
1. Les consommations & les addictions 33
2. La vie relationnelle, affective et sexuelle 33

XII. Les aides financières aux apprentis 34
1. L'aide OPCO pour l'achat d'un premier équipement 34
2. Le remboursement partiel OPCO des frais de restauration 34
3. L'aide régionale à l'apprentissage 34
4. Le partenariat En voiture Simone pour passer le permis B 35
5. Le partenariat Caisse d'Epargne 36

XIII. Les poursuites d'études 37

XIV. La mobilité internationale 37

XV. Le permis de conduire 37
1. Attestation de sécurité routière 37
2. Partenariat En voiture Simone 37

XVI. La qualité 37

I.Le mot d'accueil

L'excellence par l'alternance

Toute l'équipe de l'EPMT est heureuse de vous accueillir au sein de notre École. Nous vous souhaitons la bienvenue dans ces métiers de passion que sont l'hôtellerie, la restauration et l'alimentation. Ce guide vous apportera tous les éléments nécessaires pour faciliter votre intégration à l'Ecole, et la gestion de votre vie d'apprenant. Il vous sera aussi utile tout au long de votre formation. L'ensemble du personnel reste à votre écoute pour toute question : **epmt.fr/contacter/interlocuteurs/**

Tout d'abord un peu d'histoire

Créée en 1978, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) est un centre de formation d'apprentis reconnu, qui dispense également de la formation continue. Le campus est situé au cœur du 17e arrondissement de Paris. L'École accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée mais également des salariés, des étudiants et adultes en reconversion. Des formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année ces apprenants autour de 30 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes. Depuis sa création, l'école a su rester fidèle à ses valeurs d'encadrement et d'accompagnement personnalisés, tout en s'adaptant aux nouvelles technologies et pratiques professionnelles. Elle continue de placer l'excellence au cœur de son enseignement et s'efforce en permanence de conduire tous ses apprenants vers la réussite. Depuis janvier 2021, l'EPMT a été certifiée QUALIOPI.

Accès & Horaires

- **www.epmt.fr/notre-ecole/acces-horaires/**
- Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00
- Adresse : 17 rue Jacques Ibert 75017 Paris
- Transports : M3 Louise Michel | Bus Porte de Champerret
- Téléphone : 01. 44. 09. 12. 00
- Un contact au 01. 44. 09. 12. 38



Margaux Da Costa, Responsable Handicap Diversité et Partenariats

ERP aux normes d'accessibilité pour les personnes handicapées

Chiffres clés

www.epmt.fr/notre-ecole/chiffres-cles/

Six réflexes à adopter pour réussir son alternance

ÊTRE PONCTUEL

- Arriver à l'heure à l'EPMT, comme en entreprise
- Anticiper les problèmes de transports et imprévus
- Badger à son arrivée à l'EPMT
- Si retard de 15 minutes ou plus, passage à la vie scolaire

ÊTRE ASSIDU

- Vous êtes soumis au code du travail
- Une absence doit être justifiée par un arrêt de travail ou une convocation officielle
- Les absences injustifiées peuvent avoir des conséquences sur votre rémunération

ÊTRE INVESTI

- Participer en classe
- Faire les travaux demandés
- Réviser régulièrement avec un méthode rigoureuse (planning, todo list...)
- S'investir dans les projets
- Avoir son matériel (cahier, livre, tenue professionnelle...)

ÊTRE CURIEUX

- Poser des questions
- S'intéresser aux autres et au monde qui nous entoure
- Chercher à comprendre ce que l'on fait avant d'agir
- Réfléchir pour s'améliorer en continu

UTILISER LES OUTILS NUMÉRIQUES

- Consulter son portail apprenant
- Répondre à ses mails
- Utiliser les outils mis à votre disposition

Portail apprenant

ADOPTER UNE ATTITUDE PROFESSIONELLE

- Respecter le règlement intérieur
- Avoir son uniforme EPMT
- Utiliser un langage adapté
- Être poli et respecteux
- Prévenir en cas d'impossibilité de se présenter à une convocation

Numéros à contacter en cas d'urgence :

Harcèlement / Cyberharcèlement: 7j/7 de 9h à 23h **3018**

Violences faites aux femmes: 7j/7 24h/24 **3919**

Alcool Info Service: 7j/7 de 8h à 2h **0 980 989 930**

Drogue Info Service: 7j/7 de 8h à 2h **0 800 23 13 13**

Prévention du suicide: 7j/7 24h/24 **3114**

Night Line (santé mentale): 7j/7 de 21 à 2h30 **01 88 32 12 32**

Règlement intérieur

Santé Psy Etudiant

12 séances gratuites /an avec un(e) psychologue

Mis à jour : 21/07/2026

Nos valeurs inscrites dans une charte

PASSION & EXIGENCE



La passion, l'amour du travail bien fait,
sont le carburant nécessaire
à l'exercice d'un métier exigeant.
L'excellence est le pendant de la persévérance :
« être toujours meilleur » s'entend techniquement et
humainement, et cela se cultive toute la vie.

TRANSMISSION



L'apprentissage
est une dynamique de transmission :
l'EPMT transmet des savoirs :
des savoir-faire, des savoir-être ;
l'Apprenti s'approprie et transmet à son tour ce qu'il a
appris dans son service auprès des Clients.
Il s'agit de grandir et de faire grandir
dans une relation d'accompagnement.

LE BON GOÛT



Ici nous avons conscience
de ce qui est bon, de ce qui est beau.
Nous aimons faire plaisir et partager.
La gastronomie, l'esthétisme, la convivialité
nous apportent de la joie.

SERVICE



Être au service de quelqu'un,
c'est lui apporter une forme de soin.
Il importe de traduire les besoins des interlocuteurs et
de les transformer en une belle expérience :
Apprenti / Formateur/ Collaborateur/ Client.
Cette mission d'utilité sociale
donne son sens aux métiers de L'EPMT.

INNOVATION & CRÉATIVITÉ



Les métiers de l'EPMT sont des métiers historiques,
néanmoins nourris d'innovation et de créativité.
Le monde change et laisse apparaître de nouvelles
valeurs, compétences et tendances.
Nos modes de production se font écologiques,
ils nous ancrent dans les territoires pour mieux nous
lier au monde et à ses enjeux contemporains.
Faire partie de l'EPMT,
c'est être et agir pour les générations futures,
c'est faire le pont entre tradition et avenir, c'est savoir
créer et (se) re-créer,
c'est ne jamais s'ennuyer.

ÉQUIPE



L'ADN de l'EPMT c'est la générosité de la table, la
solidarité d'une équipe, l'égalité entre tous.
C'est un lieu d'accueil, d'inclusion, d'ouverture aux
personnes, au monde, à l'international.
L'art, propre à chacun,
d'être présent et discret à la fois.
L'esprit d'équipe se nourrit de la relation humaine, de
l'écoute, de la communication.
C'est la cohésion interne, la solidité et la cohérence
structurante de cette école,
qui transmet le souffle de l'aventure professionnelle à
ceux qui y sont passés,
qui y sont restés, qui y sont revenus

L'équipe de l'EPMT vous souhaite la bienvenue et une belle réussite dans votre formation !

II.La présentation de l'EPMT

1. Nos formations 2026-27

Niveau 7 - Formation de Université Paris Cité en partenariat avec l'EPMT

- Master Management - Parcours : Métiers de l'Hôtellerie-Restauration | 2 ans

Niveau 6 - Formation de l'Université Gustave Eiffel en partenariat avec l'EPMT

- Licence Pro Organisation et Gestion des Étab. Hôteliers et de Restauration Parcours Hébergement | 1 an
- Licence Pro Organisation et Gestion des Étab. Hôteliers et de Restauration Parcours Restauration | 1 an

Niveau 6 - Formation de l'IAE Lille en partenariat avec l'EPMT

- Licence Pro Métiers de la communication événementielle | 1 an

Niveau 5 | Brevet de Technicien Supérieur

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration | 3 ans (comprenant une année de mise à niveau)
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration | 2 ans

Mise à Niveau BTS

- CAP Commercialisation et Services en HCR | 1 an
- CAP Cuisine | 1 an
- CS Accueil – Réception | 1 an

Niveau 4 | Baccalauréat Professionnel

- Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie | 3 ans – 2 ans
- Bac Pro Comm.et Services en Rest. | 3 ans - 2 ans
- Bac Pro Cuisine | 3 ans - 2 ans

Niveau 4 | Certificat de Spécialisation

- CS Accueil – Réception | 1 an
- CS Sommellerie | 1 an

Niveau 4 | Brevet Technique des Métiers

- BTM Chocolaterie | 2 ans
- BTM Pâtisserie | 2 ans

Niveau 4 | Brevet Professionnel

- BP Arts de la Cuisine | 2 ans
- BP Sommelier | 2 ans

Niveau 3 | Certificat de Spécialisation

- CS Boulangerie spécialisée | 1 an
- CS Desserts de restaurant | 1 an
- CS Fabrication traiteur | 1 an
- CS Métiers du bar | 1 an
- CS Pâtisserie de boutique | 1 an
- CS Techniques du tour en boul. et en pât.| 1 an

Niveau 3 | Certificat d'Aptitude Professionnelle

- CAP Boulanger | 2 ans - 1 an
- CAP Chocolaterie-Confiserie | 1 an
- CAP Commercialisation et Services en HCR | 2 ans
- CAP Cuisine | 2 ans - 1 an
- CAP Pâtissier | 2 ans – 1 an
- CAP Production et Service en Restaurations | 2 ans

Niveau 3 | Titre Professionnel

- TP Commis de cuisine | 1 an
- TP Employé Polyvalent en restauration | 1 an
- TP Serveur orientation bistrot et café | 1 an

Permis de former : formation obligatoire destinée aux maîtres d'apprentissage de la branche HCR.

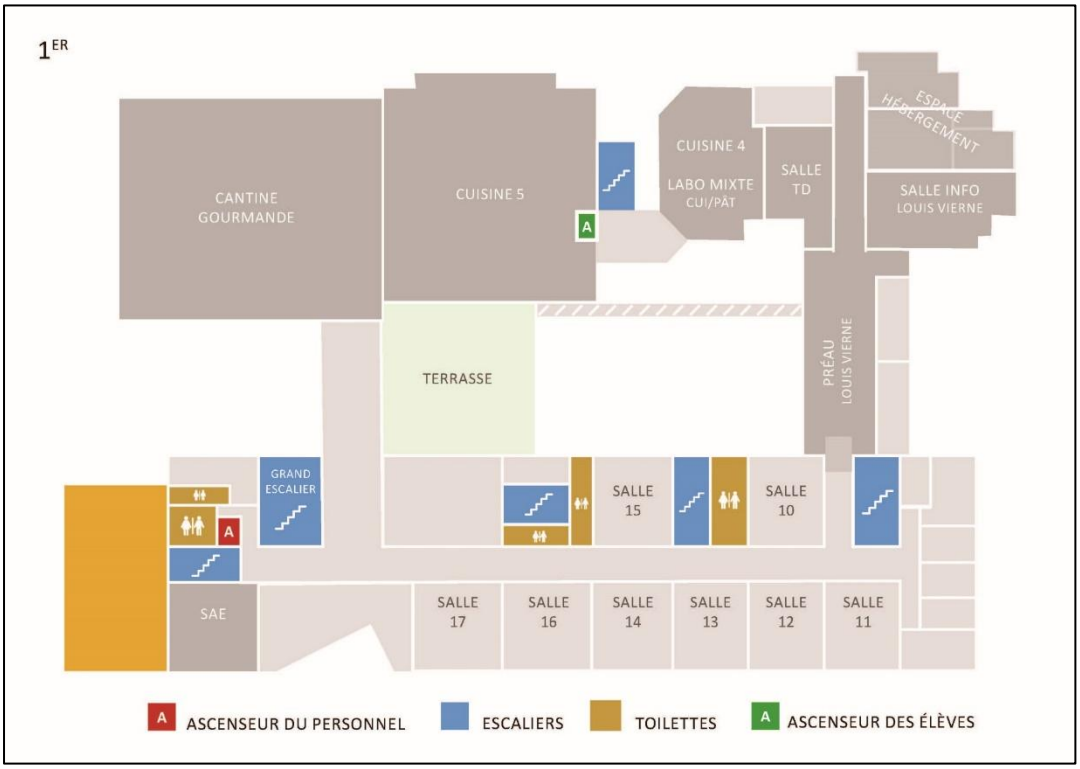
2. Nos locaux

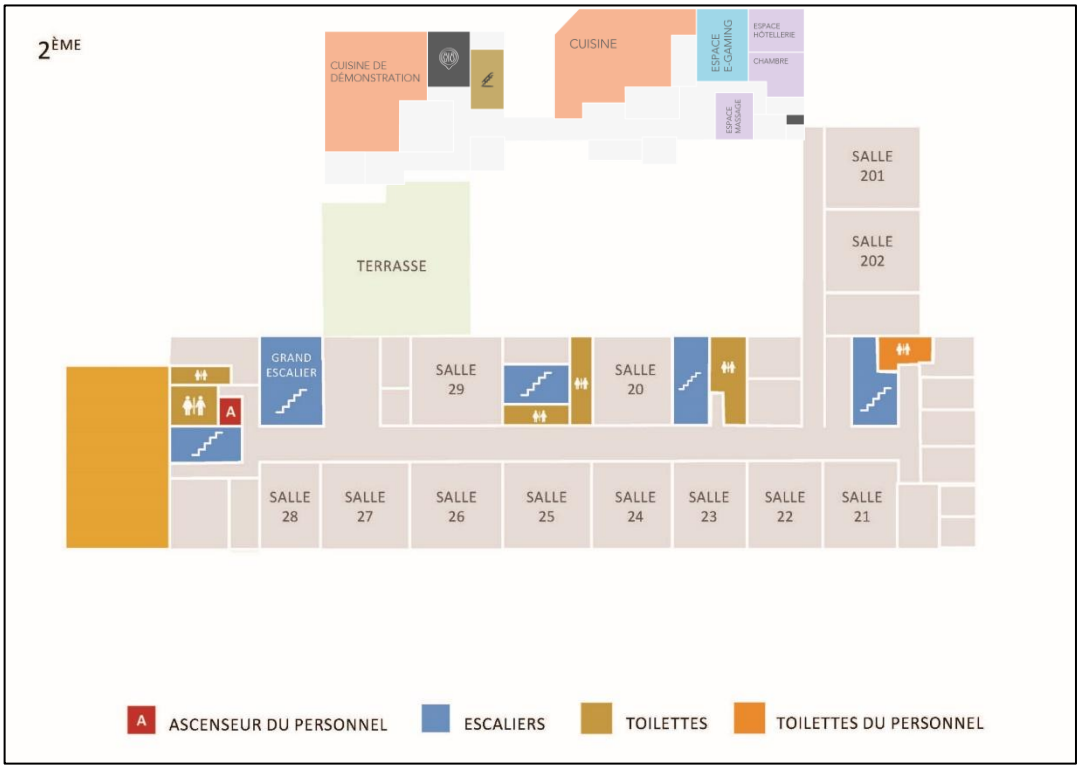
Une superficie de plus de 10 000 m²

- 1 salle polyvalente de 360 m² : la salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : la Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.
- 1 restaurant d'application : le Restaurant La Fontaine titré Maître Restaurateur.
- 5 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 2 laboratoires mixtes cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 cuisine de démonstration.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.
- 2 chambres d'application et 1 espace bien-être.
- 1 desk de réception.
- 1 jardin pédagogique
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 15 postes et qui sert de centre d'examen.
- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 salle de jeux vidéos.
- 1 piano en accès libre.
- 1 parking vélos et trottinettes

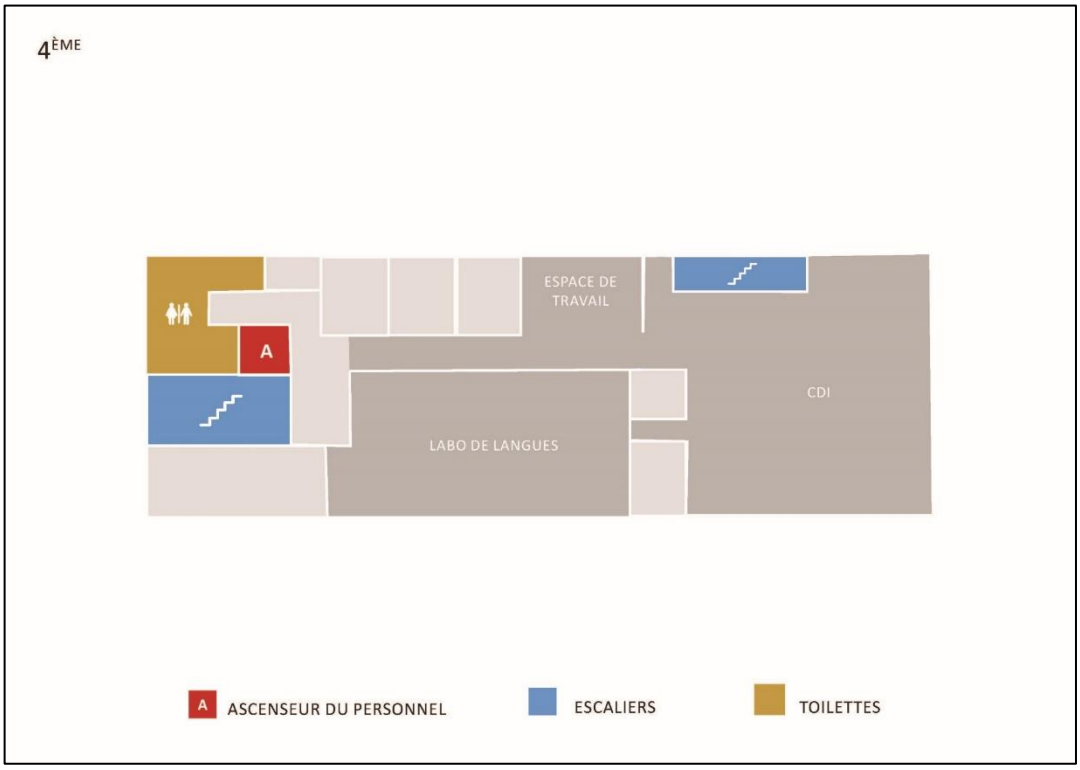

SOUS-SOL
GYMNASE
vestiaire 16
vestiaire 15
vestiaire 14
vestiaire 13
A
vestiaire 11
vestiaire 12
LABO CHOCO
vestiaire 4/5
vestiaire du personnel
vestiaire 1
vestiaire 6
vestiaire 2
vestiaire 7
Économat
A ASCENSEUR DU PERSONNEL
PARKING
ESCALIERS
TOILETTES
A ASCENSEUR DES ÉLÈVES


RDC
SALLE JEAN BLAT
CUISINE 6
CUISINE 3
CUISINE GUILLAUME GOMEZ
RESTAURANT D'APPLICATION
SALON LA FONTAINE
CUISINE 2
CUISINE 1
COUR INTÉRIEURE
JARDIN
HALL
GRAND ESCALIER
FOYER
ACCUEIL
ENTRÉE
SALLES INFORMATIQUES LEVALLOIS/IBERT
LABO PÂT
LABO BOUL
11 rue Jacques Ibert
A ASCENSEUR DU PERSONNEL
ESCALIERS
TOILETTES
A ASCENSEUR DES ÉLÈVES


1ER
CANTINE GOURMANDE
CUISINE 5
CUISINE 4
LABO MIXTE CUI/PÂT
SALLE TD
ESPACE HÉBERGEMENT
SALLE INFO LOUIS VIERNE
PRÉAU LOUIS VIERNE
TERRASSE
GRAND ESCALIER
SALLE 15
SALLE 10
SAE
SALLE 17
SALLE 16
SALLE 14
SALLE 13
SALLE 12
SALLE 11
A ASCENSEUR DU PERSONNEL
ESCALIERS
TOILETTES
A ASCENSEUR DES ÉLÈVES


2ÈME
CUISINE DE DÉMONSTRATION
CUISINE
ESPACE E-GAMING
ESPACE HÔTELLERIE
CHAMBRE
ESPACE MASSAGE
SALLE 201
SALLE 202
TERRASSE
GRAND ESCALIER
SALLE 29
SALLE 20
SALLE 28
SALLE 27
SALLE 26
SALLE 25
SALLE 24
SALLE 23
SALLE 22
SALLE 21
A ASCENSEUR DU PERSONNEL
ESCALIERS
TOILETTES
TOILETTES DU PERSONNEL


3ÈME
SALLE DE DÉGUSTATION
SALLE 37
TERRASSE
SALLE 30
SALLE 31
SALLE 32
SALLE 33
SALLE 34
SALLE 35
SALLE 36
A
ASCENSEUR DU PERSONNEL
ESCALIERS
TOILETTES
TOILETTES DU PERSONNEL


4ÈME
ESPACE DE TRAVAIL
CDI
LABO DE LANGUES
A
ASCENSEUR DU PERSONNEL
ESCALIERS
TOILETTES

3. Vos principaux interlocuteurs

Direction Générale

- M.MENAULT, Directeur Général

Direction Pédagogique

- M. BENLAHSEN Chef de projet FOAD / foad@epmt.fr / 01.44.09.12.04
- Mme DA COSTA, Responsable Handicap Diversité et Partenariats / m.dacosta@epmt.fr / 01.44.09.12.38
- M. DEBUS, Responsable pédagogique Alimentation : t.debus@epmt.fr / 01.44.09.12.25
- Mme DYLEWSKI, Responsable de l'enseignement supérieur / o.dylewski@epmt.fr / 01.44.09.12.34
- Mme GROSJEAN, Directrice Exécutive Pédagogique : m.grosjean@epmt.fr / 01.44.09.12.05
- M. MALAPRADE, Responsable des formations de niveaux 6 : e.malaprade@epmt.fr / 01.44.09.12.30
- Mme TERHA, Ingénieure Pédagogique s.thera@epmt.fr /

Délégués à la formation professionnelle - Enseignement technique

- Mme ALBERT, Coordonnatrice de la Formation Pro. et des Examens : r.albert@epmt.fr / 01.44.09.12.12
- M. FALZONE, Responsable des formations « Cuisine » : n.falzone@epmt.fr / 01.44.09.12.00
- M. GUILBAULT, Responsable des formations « Alimentation » : n.guilbault@epmt.fr / 01.44.09.12.00
- Mme MULLER, Responsable des formations BTS : n.muller@epmt.fr / 01.44.09.12.56
- Mme TERRAM | Coordinatrice pédagogique : l.terram@epmt.fr – 01 78 96 94 66

Vie à l'école - Soutien pédagogique

- M. LAYGUES, Conseiller Principal d'Éducation : m.laygues@epmt.fr / 01.44.09.12.19
- Mme CAMATCHY, Assistante d'Éducation : c.camatchy@epmt.fr
- Mme ZANONE-POMA, Assistante d'Éducation : m.zanone-poma@epmt.fr / 01.44.09.12.37 / 07.49.72.06.52
- M. CARIUS, Assistant d'Éducation : g.carius@epmt.fr / 01.44.09.12.06 / 07.49.26.35.10

Service administratif des apprentis

- Mme ELLENA, Assistante administrative : c.ellena@epmt.fr / 01.44.09.12.35
- M. LOMBARD, Directeur administratif : f.lombard@epmt.fr / 01.44.09.12.10
- Mme NASSIRI Myriam, Assistante administrative : m.nassiri@epmt.fr / 01.44.09.12.43

Service communication et placement entreprises

- Mme D'ANNOUX, Responsable Communication : p.dannoux@epmt.fr / 01.44.09.12.24
- M. MENDES, Directeur des opérations : p.mendes@epmt.fr / 01.44.09.12.14
- Mme DE LAVIGNE, Chargée des relations entreprises : s.delavigne@epmt.fr / 01.44.09.12.33
- M. KARLESKIND, Chargé des relations entreprises : c.karleskind@epmt.fr / 01.44.09.12.21
- Mme DI PASQUALE, Responsable des relations entreprises : g.di-pasquale@epmt.fr /

Service informatique

- M. LLADSER, Technicien audiovisuel : a.lladser@epmt.fr / 01.44.09.12.51
- M. PRAT, Technicien informatique : r.prat@epmt.fr / 01.44.09.12.26
- M. RAOUANE, Responsable du service informatique : s.raouane@epmt.fr / 01.44.09.12.29
- Mme SELIMOVIC, Coordinatrice numérique : e.selimovic@epmt.fr / 01.44.09.12.28

III.La vie à l'EPMT

1. Accueillir des apprenants en situation de handicap

Les locaux de l'EPMT sont adaptés à l'accueil des personnes en situation de handicap suite à des travaux de mise en conformité. Un référent Handicap est présent à l'école pour les accueillir et les accompagner au mieux tout au long de leur scolarité à EPMT (aménagement des locaux, des examens…) :



2. Posséder sa carte d'étudiant des métiers (badge)

La carte est personnelle et obligatoire pour entrer dans le centre. Elle sert de pass d'entrée (même en dehors des jours de cours) et de pièce d'identité à l'intérieur. Elle permet d'attester la présence et de débloquer un plateau lors du passage à la Cantine Gourmande.

3. Respecter les horaires et justifier ses absences

L'EPMT ouvre ses portes 30 minutes avant le début des cours. Lors de votre arrivée, vous devez pointer sur les bornes avec votre badge. En cas d'oubli de votre badge, il conviendra de vous signaler auprès des surveillants présents à l'entrée. En cas de perte de votre badge, vous devrez en acheter un nouveau auprès du surveillant M.CARIUS (coût : 5€) Les cours débutent à 8h30 et peuvent se terminer à 18h30. **Attention**, pour les cours de travaux pratiques, vous devez être en tenue professionnelle à 7h30 pour le secteur Alimentation et 8h30 précises, pour le secteur Hôtellerie-Restauration. Les absences doivent être justifiées par un arrêt de travail. Il est important de noter lisiblement le nom du jeune et sa classe sur le courrier d'envoi de la copie de l'arrêt de travail. Les originaux de l'arrêt de travail sont à envoyer à la CPAM et à l'employeur. Le service « Vie à l'École » gère les absences (si la présence n'est pas confirmée par le passage du badge sur une borne du hall, le jeune est considéré comme absent). Pour toutes questions relatives aux absences, contactez-le au 01.44.09.12.19. Attention, plusieurs diplômes exigent un minimum d'heures de formation, des absences trop répétées pourraient compromettre l'inscription à l'examen.

4. Porter la tenue pour les cours

Tous les apprentis sont soumis à l'uniforme de l'école, tel que le stipule l'article 3, de la section I du règlement intérieur : **www.epmt.fr/alternance/alternance-a-lepmt/reglement-interieur/**

5. Accéder aux vestiaires avant les TP

Les jours de travaux pratiques, vous arrivez en uniforme à l'EPMT, vous vous changez ensuite dans le vestiaire indiqué sur votre planning pour mettre votre tenue professionnelle. Dans chaque vestiaire, des casiers sont à votre disposition et ils se verrouillent avec une pièce d'1€. Nous vous recommandons de mettre toutes vos affaires dans les casiers verrouillés bien que les vestiaires soient fermés par le surveillant. L'école ne sera pas responsable en cas de vol. Les casiers doivent être utilisés de manière quotidienne, c'est-à-dire que vous n'y laisserez pas vos affaires le soir après votre journée de formation. Il est important de libérer les casiers pour que chaque jour, ils puissent être utilisés par les personnes en travaux pratiques.

6. Déjeuner à la Cantine Gourmande

Lors de votre inscription, vous avez choisi la formule « demi-pensionnaire » ou « externe ». La formule « demi-pensionnaire » implique de déjeuner tous les jours de formation à l'EPMT. La formule « externe » implique de déjeuner uniquement les jours de TP prévu dans votre emploi du temps.

Changement d'option en cours d'année

- Le choix « demi-pensionnaire » ou « externe » est défini pour l'année.
- Un changement de régime est possible une seule fois en cours d'année.
- Pour que le changement d'option prenne effet immédiatement, il vous faudra :remplir une demande par écrit et faire un chèque de 10 € (frais administratifs).

Trois possibilités de règlement

- Le paiement en ligne : vous devrez créditer votre compte via la plateforme pop&pay avec les codes inscrits dans le mail d'acceptation.
- Le paiement en espèces ou par chèque : directement auprès de Mme GRESSIER.
- Le paiement mensuel par prélèvements bancaires : inscrit dans une démarche éco-responsable en limitant l'utilisation du papier. Pour régler les repas par ce biais, vous devrez remplir le mandat de prélèvement SEPA en ligne (RIB). L'échéancier des prélèvements est d'une fois par mois. Pour cela, il faudra que votre compte self soit crédité en amont. Pour créditer votre compte, vous passerez voir Mme DIOP, en charge de la comptabilité du self (a.diop@epmt.fr)

IMPORTANT :

- Il est strictement interdit aux apprenants qui ne mangent pas au self d'y pénétrer avec de la nourriture provenant de l'extérieur. L'accès sera refusé notamment pour des questions d'hygiène alimentaire.
- Quel que soit votre régime, si vous décidez de ne pas consommer votre repas, vous serez tout de même facturé car seules les absences légales font l'objet d'une régulation en fin de mois : le montant de ces repas est transféré pour le mois suivant.
- Un remboursement de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande est octroyé pour les apprentis en contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé. Vous n'avez aucune démarche à effectuer, nous créditerons votre compte self dès que votre OPCO aura procédé au remboursement de vos repas.
- Pensez à informer le service administratif des changements de vos coordonnées bancaires et postales.

7. Accéder à la salle des premiers secours

L'école dispose d'une salle de premiers secours située au RDC. Avant de vous y rendre, vous devez passer par le bureau des surveillants. Il n'y a pas d'infirmier(e) dans l'établissement et aucun médicament ne sera dispensé. Nous ne soignerons que les blessures. Si vous avez un suivi médical particulier, merci de vous rapprocher du CPE afin de l'en informer.

8. Accéder à la bibliothèque et aux salles informatiques

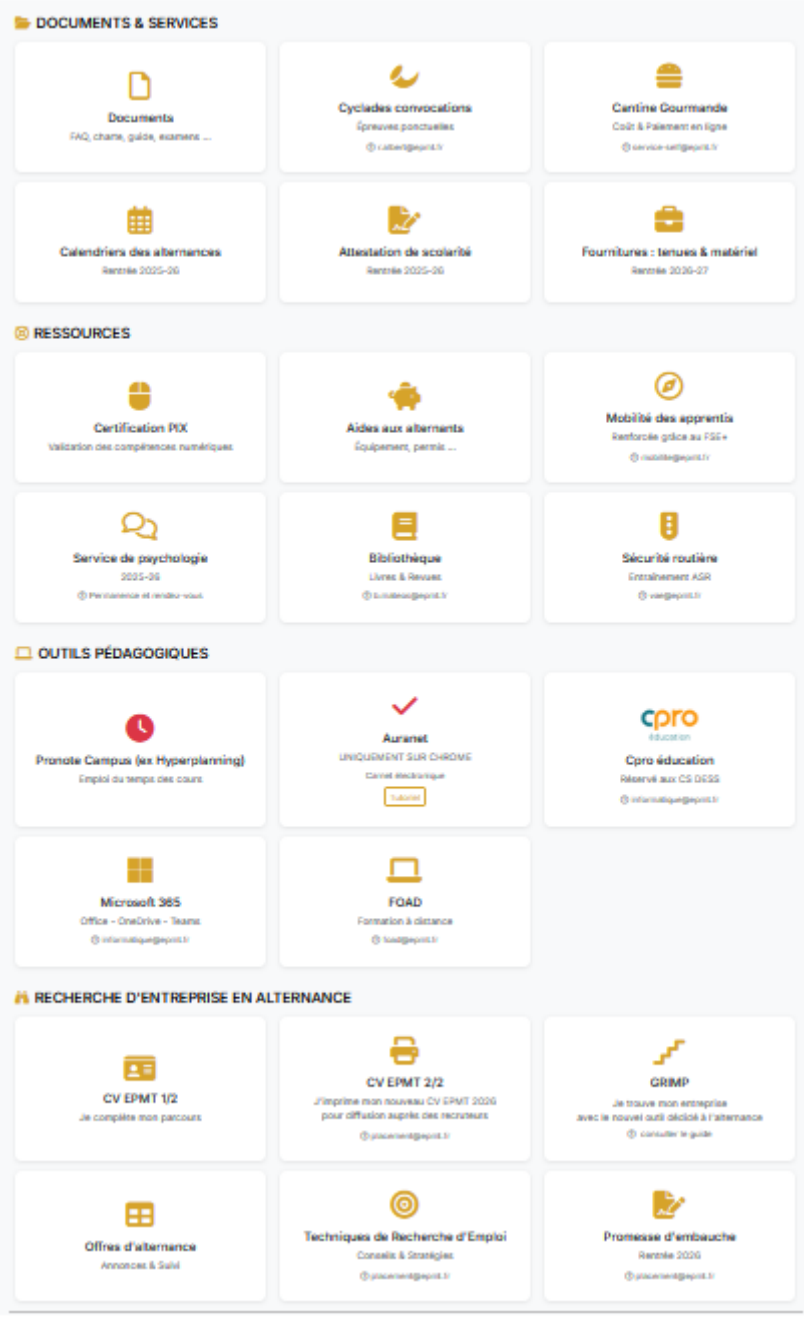
L'école dispose d'une bibliothèque située au 4e étage. Vous pouvez consulter et emprunter des ouvrages. Des postes informatiques et un photocopieur y sont à votre disposition. Le CDI est animé par Mme MATEOS. L'école dispose de trois salles informatiques : les salles Ibert et Levallois situées au rez-de-chaussée et la Louis Vierne au 1er étage. Les salles informatiques sont accessibles seulement si vous êtes sous la responsabilité d'un formateur ou avec une autorisation du responsable informatique.

9. Vivre au foyer EPMT Home

Le foyer se trouve à proximité de l'EPMT, au 11 rue Jacques Ibert 75017 PARIS. Il se compose de 80 chambres. Les apprenants majeurs peuvent faire une demande auprès de Mme Fayad : v.fayad@epmt.fr

10. Se connecter à l'Environnement Numérique de Travail et au site www.epmt.fr

Vous trouverez sur www.epmt.fr beaucoup de renseignements : les listes de livres, tenues et matériel, les itinéraires de formation … Vous pouvez également vous connecter à votre ENT pour télécharger les documents relatifs à votre année scolaire : calendrier, certificat, emploi du temps, carnet de formation, paiement de la Cantine Gourmande …



11. Imprimer son certificat d'apprentissage ou de formation

Le document d'attestation de rentrée (équivalent du certificat d'apprentissage) est téléchargeable directement depuis l'Environnement Numérique de Travail. Le bouton apparait dès qu'une entreprise est enregistrée pour la formation.

Attention : ce document vous sera demandé par la caisse d'allocations familiales, par le centre des impôts (pour votre déclaration de revenus), alors, n'attendez pas la dernière minute pour le télécharger. Vous pouvez également faire une demande directement auprès de Mme ELLENA : c.ellena@epmt.fr.

12. Consulter et renseigner son carnet de formation en ligne

Les enseignants remplissent le carnet électronique à chaque regroupement au centre et le maître d'apprentissage à la fin de la période en entreprise. Nous invitons les parents à le consulter régulièrement sur le portail ENT. Ce lien évite bien souvent des malentendus difficiles à régler lorsqu'il est trop tard ! Vous pouvez contacter son formateur tuteur ou les assistants d'éducation :

- M.CARIUS g.carius@epmt.fr / 01.44.09.12.06 / 07.49.26.35.10
- Mme ZANONE-POMA m.zanone-poma@epmt.fr / 01.44.09.12.37 / 07.49.72.06.52

Si vous ne parvenez pas à vous connecter, contactez le service informatique : informatique@epmt.fr.

CONSULTER LA LISTE DES TUTEURS : epmt.fr/contacter/tuteurs/

13. Lutter contre le tabagisme

Conformément au Décret n° 2025-582 du 27 juin 2025 relatif aux espaces sans tabac, fumer et vapoter à l'intérieur du centre de formation et fumer aux abords dans un périmètre de 10 mètres est formellement interdit. Les fumeurs sont autorisés à quitter l'enceinte uniquement les jours de cours d'enseignement généraux à la pause de 10h25-10h35, à la pause déjeuner, et à la pause de 15h25-15h35, en respectant les horaires des cours. Les jours de travaux pratiques et de travaux dirigés avec manipulation de denrées consommables pour les autres, il n'est pas possible de sortir en tenue professionnelle pour des raisons de respect des règles d'hygiène. Il est également interdit de fumer aux abords des établissements scolaires situés à proximité immédiate du centre de formation :

- Crèche Poisson Lune - 3 rue Gabriel Péri, 92300 Levallois-Perret.
- Crèche, école maternelle et primaire Kitov - 9 rue Jacques Ibert, 75017 Paris.
- École maternelle Louis Vierne - 6 rue Louis Vierne, 75017 Paris.

Toute violation de cette mesure sera sujette à des sanctions : voir Section II - Article 3 – Sanctions et peut conduire à une amende fixe de 135€ (contravention de 4e classe).

IV. L'accompagnement pédagogique

1. Contacter les académies

Créteil
4 rue Georges Enesco
94010 Créteil cedex
01.49.81.60.60
www.ac-creteil.fr

Paris
Direction de l'Académie de Paris -
46 rue Saint Jacques – 75005 Paris
01.55.42.16.83
www.ac-paris.fr

Versailles
3 boulevard de Lesseps
78017 Versailles
01.30.83.44.44
www.ac-versailles.fr

2. Se connecter au carnet de formation électronique (ou plateforme de certification) pour l'alternance

Tous les apprenants remplissent leur carnet électronique en autonomie. Vous y trouverez vos progressions pédagogiques par matière, les supports de formation fournis en classe, les devoirs et évaluations à faire. Vous pourrez suivre les compétences visées par la formation à acquérir, ainsi que les notes et appréciations de vos formateurs, vos bulletins, vos absences et suivis disciplinaires. En entreprise, votre maitre d'apprentissage doit compléter régulièrement le bilan des compétences acquises en entreprise et y mettre ses appréciations. Tous les apprenants doivent également s'auto-évaluer sur les compétences acquises en entreprise.

3. Connaître les dates des conseils de classe pour les formations diplômantes.

Ils ont lieu à la fin du 1er semestre et à la fin du 2nd semestre. Les bulletins sont ensuite consultables sur votre portail numérique en cliquant sur AURAnet. Les délégués sont conviés à participer aux conseils de classe.
epmt.fr/evenements/conseils-de-classe/

4. Connaitre les modalités de son examen – *Actualisation en cours*

Les convocations aux épreuves ponctuelles sont consultables par les candidats, via la Maison des Examens, sur la plateforme Cyclades. Des identifiants sont envoyés par courriel ou en main propre par Mme ALBERT.
candidat.examens-concours.gouv.fr/cyccandidat/portal/accueil?codeER=&domaine=

Il convient aux candidats de transmettre une copie de ses convocations à son employeur pour prévenir et justifier de ces éventuelles absences.

Les épreuves ponctuelles

Les formations suivantes passent leurs épreuves en fin de cursus. Des examens blancs sont organisés au second semestre de l'année terminale.

- Master
- Licence Pro OGEHR
- BTS Management Hôtellerie-Restauration *Sauf l'épreuve E32 Dossier entrepreneurial en CCF*
- BP Arts de la Cuisine
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- BTM Chocolaterie
- BTM Pâtisserie
- CAP Boulangerie
- CAP Chocolaterie
- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier Uniquement l'EP2
- CS Accueil – Réception
- CS Boulangerie spécialisée *Uniquement l'épreuve Étude d'une situation professionnelle*
- CS Métiers du bar
- CS Fabrication traiteur

Les modalités du BTM

- En pâtisserie : epmt.fr/diplomes/btm-patissier-confiseur-glacier-traiteur/
- En chocolaterie : epmt.fr/diplomes/btm-chocolatier-confiseur/

Les modalités du Contrôle en Cours de Formation

Le Contrôle en Cours de Formation consiste à passer des épreuves tout au long de votre formation.

- Bac Pro Boulanger – Pâtissier
  Sauf les épreuves de Français, Histoire-Géographie et Prévention-Santé-Environnement en examen ponctuel.
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
  Sauf les épreuves de Français, Histoire-Géographie et Prévention-Santé-Environnement en examen ponctuel.
- Bac Pro Cuisine Sauf les épreuves de Français, Histoire-Géographie et PSE en examen ponctuel.
- BTS Management Hôtellerie-Restauration Uniquement l'épreuve E32 Dossier entrepreneurial en CCF.
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant
- CAP Pâtissier Sauf l'épreuve EP2 en examen ponctuel.
- CAP Production et Service en Restaurations
- CS Accueil-Réception Sauf l'épreuve Étude d'une situation professionnelle épreuve en ponctuel
- CS Boulangerie spécialisée Sauf l'épreuve Étude d'une situation professionnelle épreuve en ponctuel
- CS Desserts de restaurant
- CS Métiers du bar
- CS Pâtisserie de boutique Sauf l'épreuve Étude d'une situation professionnelle épreuve en ponctuel.
- CS Sommellerie Sauf l'épreuve Étude d'une situation professionnelle épreuve en ponctuel.
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

ATTENTION : Le fait d'être en examen CCF ne vous dispense pas du port de la tenue. Vous devez justifier légalement par un arrêt de travail, auprès du service des examens de l'école (r.albert@epmt.fr). Nous pouvons convoquer un candidat 3 fois pour le même CCF, au-delà une absence injustifiée vous sera attribuée et entrainera votre élimination à l'examen.

La dispense d'EPS

Si vous êtes dispensé d'EPS, il conviendra de vous procurer le formulaire de dispense, disponible au bureau du CPE ou au bureau des surveillants et de le faire remplir par le médecin. Tout autre formulaire ne sera pas accepté par la maison des examens.

Les 5 jours de révisions

Conformément au code du travail, l'apprenti bénéficie d'un congé supplémentaire de 5 jours pour révision au CFA. Ils correspondent à vos 5 derniers jours de cours sur votre calendrier de formation en année d'examen qui seront consacrés à des révisions.

5. Suivre les cours d'E-learning ou de Formation Ouverte À Distance : FOAD

Selon les formations, certains cours ou modules se déroulent en distanciel. Retrouvez toutes les informations pratiques sur notre site internet à partir du lien suivant **epmt.fr/alternance/alternance-a-lepmt/digital-learning/**
Pour toute question, écrivez à foad@epmt.fr; Si vous ne possédez pas d'espace de travail adapté ou wifi pour suivre ces cours, vous pouvez vous rendre au CDI sur les heures d'ouverture et emprunter du matériel informatique auprès de M. RAOUANE s.raouane@epmt.fr.

6. Contacter le Service Administratif des Élèves : SAE

Le Service Administratif des Elèves, situé au premier étage, joue un rôle crucial dans la gestion et le suivi administratif de tous les apprenants tout au long de leur formation. Le service administratif guide les apprenants sur les questions administratives, les démarches à suivre, et en les informant sur leurs droits et devoirs. Consulter la répartition par sections : **epmt.fr/contacter/interlocuteurs/#sae**

7. Contacter son formateur-tuteur

Le tuteur est l´interlocuteur privilégié des apprentis, des familles et des maîtres d'apprentissage. Il est responsable du suivi du jeune (assiduité, contrat de travail, formation). Chaque tuteur assure une heure de permanence par semaine qui lui permet de recevoir les appels des parents, des maîtres d´apprentissage, ou de téléphoner pour les informer de problèmes concernant un jeune et éventuellement de fixer des rendez-vous. Consulter la liste des tuteurs par sections : **www.epmt.fr/contacter/tuteurs/**

8. Contacter son assistant d'éducation du service Vie A l'Ecole : VAE

L'assistant d'éducation est un interlocuteur privilégié pour l'élève. Il est là pour l'écouter, l'encourager et essayer de l'aider à trouver des solutions aux divers problèmes qu'il peut rencontrer. Son rôle est de faire, en collaboration avec les formateurs-tuteurs, le lien entre la famille, le CFA et l'entreprise.

- Il peut ainsi, grâce à la circulation de la parole et à la diffusion de l'information, éviter un certain nombre d'écueils. Restant dans la limite de ses compétences, il aide les jeunes dans leurs démarches et propose des solutions (conflits au sein de la classe, en entreprise, dans votre vie personnelle ...) Il est à leur écoute afin que leur formation se déroule dans les meilleures conditions possibles.
- L'assistant d'éducation travaille en équipe, et plus précisément en étroite collaboration avec les formateurs d'enseignements professionnels et généraux et le service administratif des élèves. Il peut aider les élèves pour les contrats (signature ou rupture), le suivi du self (changement de qualité, délai de paiement…), et à trouver une entreprise.
- L'assistant d'éducation a un rôle important dans le suivi de l'assiduité avec les formateurs-tuteurs. Les justificatifs d'absence et de retards doivent être rapportés dans les meilleurs délais.
- L'assistant d'éducation est en contact avec l'entreprise afin de faire le point sur la formation de l'apprenti. Il s'assure de la bonne intégration de l'apprenti et se renseigne sur les techniques qui doivent être approfondies au CFA. L'assistant d'éducation suit le bon déroulement de la formation du jeune via l'outil de suivi électronique qui est l'instrument de liaison demandé par le code du travail.

Consulter la liste des assistants d'éducation par sections **www.epmt.fr/contacter/interlocuteurs/#vae**

9. Être accompagné dans sa recherche d'entreprise par les chargés de relation entreprise

Nos chargés de relation entreprise aident les jeunes à trouver un maître d'apprentissage grâce à notre réseau d'entreprises partenaires. Les jeunes bénéficient de séances "Techniques Recherche d'Emploi" pour renseigner leur CV EPMT, répondre aux annonces publiées sur leur ENT, rédiger des lettres de motivation et préparer les entretiens Consulter la liste des chargés par sections **www.epmt.fr/contacter/interlocuteurs/#placement**

10. Maintenir son contrat en cas de renvoi du CFA

Le renvoi d'un apprenant du CFA à la suite d'un conseil de discipline, pour quelque raison que ce soit est indépendant de l'entreprise. L'employeur doit trouver un autre CFA à l'apprenti, sinon, il doit faire une rupture de contrat. Version en vigueur depuis le 1er janvier 2019 |Création LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 16. Lorsque le centre de formation d'apprentis prononce l'exclusion définitive de l'apprenti, l'employeur peut engager à son encontre une procédure de licenciement. Cette exclusion constitue la cause réelle et sérieuse du licenciement, qui est prononcé dans les conditions prévues par les dispositions du code du travail relatives à la rupture du contrat de travail pour motif personnel. Le centre de formation d'apprentis ou l'apprenti peut saisir le médiateur mentionné à l'article L. 6222-39 et, pour les apprentis du secteur public non industriel et commercial, le service désigné comme étant chargé de la médiation. A défaut pour l'apprenti d'être inscrit dans un nouveau centre de formation d'apprentis dans un délai de deux mois à compter de son exclusion définitive, son maintien dans l'entreprise est subordonné à la conclusion soit d'un contrat de travail dans les conditions du droit commun, soit d'un avenant mettant fin à la période d'apprentissage lorsque le contrat d'apprentissage est conclu pour une durée indéterminée. Conformément à l'article 46 II de la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018, les présentes dispositions ne sont pas applicables aux contrats conclus avant le 1er janvier 2019. Source www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037386018/2022-11-16/

V.Les différents types de contrat

1. Le contrat d'apprentissage

Qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'un contrat de travail tripartite signé par une entreprise, un apprenti et un centre de formation (C.F.A) dans le but d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme technologique ou professionnel, ou un titre homologué (niveau 3, 4, 5, 6 et 7).

- Il concerne les jeunes de 16 à 30 ans ou de 15 ans issus de la classe de 3ème.
- Il s'agit d'un CDD en alternance de 6 mois à 3 ans selon le cycle de formation. Il peut être de 4 ans et sans limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Infos pratiques

- Période d'essai de 45 jours effectifs en entreprise à partir de la date d'embauche.
- La date de fin du contrat ne peut être supérieure au 31 août de la dernière année de formation (sauf pour les formations en licence et master, date de fin de contrat à fin septembre selon la date de soutenance).
- Un maître d'apprentissage salarié peut superviser 2 apprentis.
- Un maître d'apprentissage employeur peut superviser 3 apprentis.

Temps de travail des apprentis majeurs

Le temps de travail de l'apprenti est identique à celui des autres salariés. La durée légale du travail effectif est fixée à 35 heures par semaine. Le temps de formation en CFA est du temps de travail effectif et compte dans l'horaire de travail. Il peut effectuer des heures supplémentaires.

Temps de travail et temps de repos des apprentis mineurs

- Le temps de formation en CFA est du temps de travail effectif et compte dans l'horaire de travail. Les règles suivantes s'appliquent :
  - Temps de travail et temps de pause :
  - Durée maximale : 8 heures par jour ET 35 heures par semaine.
  - Pas plus de 4 heures 30 consécutives, qui doivent être suivies d'une pause de 30 minutes consécutives.
- Heures supplémentaires :
  - Possibles à titre exceptionnel et dans le limite de 5 heures supplémentaires par semaine ;
  - Sur accord de l'inspecteur du travail et avis du médecin du travail.
- Travail de nuit :
  - Interdit pour les moins de 16 ans.
  - Autorisé pour les 16 ans à 18 ans (non révolu) en hôtellerie-restauration de 22h à 23h30.
  - Autorisé pour les 16 ans à 18 ans (non révolu) en boulangerie-pâtisserie à partir de 4h à condition que toutes les phases de la fabrication de pain ou de pâtisseries ne soient pas assurées entre 6h et 22h.
- Repos hebdomadaire : 2 jours consécutifs par semaine.
- Travail le dimanche : uniquement lorsque l'entreprise bénéficie d'une dérogation à ce titre.
- Jours fériés légaux : Autorisé avec bénéfice d'un repos hebdomadaire d'au moins 36 heures consécutives en dehors des jours de cours.

En savoir plus : https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1688

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti est sous le statut de salarié, autant sur la période de formation que sur son temps de travail en entreprise. Il perçoit donc une rémunération équivalente à un pourcentage du SMIC et qui varie selon son âge et son niveau de formation acquis.

Retrouvez toutes ces informations sur la promesse d'embauche à télécharger
epmt.fr/inscription/pieces-a-joindre/promesse/

À savoir : Le salaire de l'apprenti est exonéré des charges sociales patronales et salariales. Sauf exception, son salaire net est donc égal à son salaire brut. Il est également totalement exonéré de l'impôt sur le revenu et ce, dans la limite du SMIC.

RÉMUNERATION MENSUELLE DES APPRENTIS SUR LA BASE DE 35 HEURES
SMIC revalorisé au 01/06/2026 | SMIC HCR revalorisation en attente

RÉMUNÉRATION MENSUELLE MINIMALE SUR LA BASE DE 35 HEURES
SMIC revalorisé au 01/06/2026 | SMIC HCR en attente de revalorisation

salaire horaire	SMIC :	12,31 €		SMIC HCR année 1 :	12,31 €		SMIC HCR année 2 :	12,31 €		SMIC HCR année 3 :	12,31 €	
salaire mensuel	SMIC :	1 867,02 €		SMIC HCR année 1 :	1 867,02 €		SMIC HCR année 2 :	1 867,02 €		SMIC HCR année 3 :	1 867,02 €	
	15 à 17 ans			18 à 20 ans			21 à 25 ans			26 ans et plus		
	SMIC		SMIC HCR*	SMIC		SMIC HCR*	SMIC		SMIC HCR*	SMIC		SMIC HCR*
1ere année	27%	504,10 €	35% 653,46 €	43%	802,82 €	45% 840,16 €	53%	989,52 €	55% 1 026,86 €	100%	1 867,02 €	1 867,02 €
2eme année	39%	728,14 €	45% 840,16 €	51%	952,18 €	55% 1 026,86 €	61%	1 138,88 €	70% 1 306,91 €	100%	1 867,02 €	1 867,02 €
3eme année	55%	1 026,86 €	59% 1 101,54 €	67%	1 250,90 €	71% 1 325,58 €	78%	1 456,28 €	82% 1 530,96 €	100%	1 867,02 €	1 867,02 €
FORMATION COMPLÉMENTAIRE EN 1 AN (CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION, CAP CONNEXE)												
Après 2 ans de formation	54%	1 008,19 €		66%	1 232,23 €		76%	1 418,94 €		100%	1 867,02 €	

Les cas particuliers

- Une formation réduite à 1 an en raison du diplôme déjà obtenu par l'apprenti est considérée comme une 2e année de formation et donc une 2è année de rémunération.
- Un apprenti qui change de tranche d'âge se voit attribuer le nouveau pourcentage de rémunération au plus tard le 1er jour du mois suivant son anniversaire.
- En cas de succession de contrats d'apprentissage par l'apprenti sa rémunération ne peut être inférieure à celle qu'il percevait à la fin de son contrat précédent.
- Une formation connexe ajoute 15% au pourcentage minimum de rémunération (exemple : un apprenti qui a fait un CAP Pâtisserie et qui poursuit en CAP Chocolatier).
- Le Bac Pro 2 ans : rémunération de 2ème et 3ème année

Processus de signature d'un contrat d'apprentissage

Dès que vous trouvez votre employeur, vous devez lui faire compléter la promesse d'embauche en ligne sur le site **epmt.fr/inscription/pieces-a-joindre/promesse/**

- La promesse se remplit directement en ligne par l'employeur via un formulaire sécurisé pour un traitement plus rapide.
- Pour remplir la promesse, l'employeur a besoin de son numero siret et de la référence apprenant inscrite sur leur badge : numéro à 7 chiffres près de la photo.
- Si plusieurs promesses sont saisies pour un même candidat, dans une même formation et pour la même rentrée scolaire, c'est la promesse la plus récente qui déterminera l'entreprise retenue pour l'édition du contrat d'alternance et il appartient au candidat d'avertir directement les entreprises concernées qu'il ne donnera pas suite.
- Si une nouvelle promesse est complétée par un nouvel employeur alors qu'un contrat est en cours, il convient de faire une rupture auprès du pôle placement pour permettre l'édition et la signature d'un nouveau contrat.

1er cas : De déléguer au CFA l'établissement du contrat d'apprentissage

Dans ce cas l'employeur doit transmettre au plus tôt la promesse d'embauche l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché.

- La promesse d'embauche doit être pleinement complétée sur l'ensemble des rubriques demandées.
- Le Service Administratif des Elèves transmettra ensuite à l'entreprise le CERFA pré rempli du contrat d'apprentissage et la convention de formation.
- L'employeur doit retourner le CERFA et la convention, signés et validés par l'entreprise, l'apprenti et son représentant légal si mineur (ainsi que la convention d'allongement ou de réduction de la durée de contrat si nécessaire)
- L'EPMT se charge ensuite de l'envoi pour enregistrement du contrat auprès de l'OPCO auquel l'entreprise est rattachée.

À NOTER : La date de conclusion peut être antérieure à la date d'exécution du contrat. L'embauche peut s'effectuer jusqu'à trois mois avant le début de la formation au centre.

2è cas : L'employeur s'engage à rédiger le contrat d'apprentissage

Dans ce cas l'employeur doit transmettre au plus tôt la promesse d'embauche l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché, puis envoyer le CERFA du contrat d'apprentissage par mail à l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché.

- Le Service Administratif des Elèves retournera à l'employeur le CERFA complété ainsi que la convention de formation (ainsi que la convention d'allongement ou de réduction de la durée de contrat si nécessaire).
- L'employeur doit retourner le CERFA et la convention, signés et validés par l'entreprise, l'apprenti et son représentant légal si mineur.
- L'EPMT se charge ensuite de l'envoi pour enregistrement du contrat auprès de l'OPCO auquel l'entreprise est rattachée.

À savoir avant de signer

- Vérifiez que toutes les rubriques sont bien renseignées : la date de début, la date de fin du contrat d'apprentissage, la durée du travail, le diplôme préparé, le nom du maître d'apprentissage, le salaire d'embauche ;
- Pour chaque année de contrat, vérifiez votre salaire garanti en pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel ;

Processus de rupture d'un contrat d'apprentissage

Avant d'envisager une rupture

Avant d'envisager une rupture, il est nécessaire d'obtenir l'accord de son employeur avant de partir. L'apprenti doit demander l'assistance de son formateur tuteur et de son assistant d'éducation pour une médiation et résoudre le litige afin de poursuivre l'exécution du contrat.

Durant la période d'essai

Au cours des premiers 45 jours consécutifs ou non en entreprise. Cette période est prévue afin de permettre à l'apprenti et à l'employeur de s'évaluer, se jauger mutuellement. Elle et est spécialement aménagée dans le but de mettre fin au contrat rapidement s'ils décident de ne pas poursuivre leur relation.

- Durant cette période, chaque partie a le droit de rompre le contrat :
- Unilatéralement et sans délai.
- Sans préavis.
- Sans procédure et/ou motivation écrite.

D'un commun accord

À partir du 46eme jour, sans préavis et si les deux parties passent un accord. Cette rupture doit être constatée par écrit et signée par toutes les parties. Elle doit être notifiée par écrit au directeur du CFA. La notification doit être transmise à l'OPCO de référence.

Par le conseil des Prud'hommes

À défaut d'accord entre les parties, plusieurs motifs peuvent être invoqués. Une partie peut invoquer une faute grave ou des manquement répétés de l'autre partie à ses obligations. L'employeur peut également invoquer une inaptitude physique ou professionnelle de l'apprenti à exercer le métier choisi. Le contrat d'apprentissage peut également être rompu dans le cadre de la mise à pied de l'apprenti.

IMPORTANT

À partir du 46eme jour la rupture peut aussi prendre la forme de licenciement dans certaines situations précises : inaptitude décidée par le médecin du travail, décès de l'employeur, faute grave de l'apprenti, liquidation judiciaire sans poursuite d'activité, exclusion définitive du CFA. La rupture peut être à l'initiative de l'apprenti, sous forme de démission, mais après sollicitation de l'assistant d'éducation et /ou du tuteur.

Le maintien en formation après rupture

Le CFA dans lequel est inscrit l'apprenti doit prendre les dispositions nécessaires pour lui permettre de suivre sa formation théorique pendant 6 mois et il doit contribuer à lui trouver, en lien avec le service public de l'emploi, un nouvel employeur susceptible de lui permettre d'achever son cycle de formation. L'apprenti en rupture bénéficie du statut de stagiaire de la formation professionnelle et est couvert par la sécurité sociale. Notre service placement vous aidera dans cette démarche.

Pour en savoir plus sur l'apprentissage, vous pouvez consulter les pages suivantes :

travail-emploi.gouv.fr

www.alternance.emploi.gouv.fr

2. Le contrat de professionnalisation

Qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'un contrat de travail (CDD) en alternance de 12 à 24 mois selon la durée du diplôme à préparer. Il permet de favoriser l'accès des jeunes et des demandeurs d'emploi à une qualification professionnelle ou un titre homologué au RNCP. Ce contrat permet d'alterner des périodes d'enseignement et d'exercice de l'activité en entreprise

Infos pratiques

- La période d'essai est de 30 jours
- La période d'examen (mai-juin) doit être incluse dans la durée du contrat.
- Le tuteur doit avoir au moins 2 ans d'expérience dans une qualification en rapport avec l'objectif visé par le stagiaire. S'il est salarié, il peut superviser 3 salariés en contrat d'alternance, s'il est employeur, il peut superviser 2 salariés en contrat d'alternance.
- Le financement de la formation peut être pris en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences). L'employeur doit être à jour dans le paiement de ses cotisations, sinon la prise en charge sera refusée par l'OPCO et la formation à la charge de l'entreprise.
    - Exonération des cotisations patronales au titre des assurances sociales et allocations familiales pour les demandeurs d'emploi de 45 ans et plus
    - Réduction des cotisations patronales selon le dispositif dit « réduction Fillon »
    - Le salarié n'a aucune exonération des charges (environ 22% du salaire brut)
    - Indemnisation du tutorat

Certaines dépenses exposées pour la formation du tuteur peuvent être prises en charge par un OPCO et les conditions de prise en charge se font notamment selon la taille de l'entreprise.

Rémunération

Le salarié alterne périodes de formation et temps de travail en entreprise. Il perçoit donc une rémunération équivalente à un pourcentage du SMIC et qui varie selon son âge et son niveau de formation.

RÉMUNERATION MENSUELLE DES APPRENTIS SUR LA BASE DE 35 HEURES
SMIC revalorisé au 01/06/2026 | SMIC HCR revalorisation en attente

RÉMUNÉRATION MENSUELLE MINIMALE SUR LA BASE DE 35 HEURES
SMIC revalorisé au 01/06/2026 | SMIC HCR en attente de revalorisation

SMIC : 12,31 € /heure			SMIC HCR : 12,31 € /heure			SMIC : 1 867,02 € /mois			SMIC HCR : 1 867,02 € /mois		
	16 à 20 ans			21 à 25 ans			26 ans et plus				
		SMIC	SMIC HCR		SMIC	SMIC HCR		SMIC	SMIC HCR		
Inférieur au niveau 4	55%	1 026,86 €	1 026,86 €	70%	1 306,91 €	1 306,91 €	100%	1 867,02 €	1 867,02 €		
Égal ou supérieur au niveau 4	65%	1 213,56 €	1 213,56 €	80%	1 493,62 €	1 493,62 €	100%	1 867,02 €	1 867,02 €		

Processus de signature d'un contrat de professionnalisation
Dès que vous trouvez votre employeur, vous devez lui faire compléter la promesse d'embauche transmise avec votre courrier d'acceptation. Sur ce document l'employeur doit indiquer :

1er cas : De déléguer à l'EPMT l'établissement du contrat de professionnalisation
Dans ce cas l'employeur doit transmettre au plus tôt la promesse d'embauche à l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché.

- La promesse d'embauche doit être pleinement complétée sur l'ensemble des rubriques demandées.
- Le Service Administratif des Elèves transmettra ensuite à l'entreprise le CERFA pré rempli du contrat de professionnalisation, la demande de subrogation et la convention de formation.
- L'employeur doit retourner le CERFA, la demande de subrogation et la convention de formation, signés et validés par l'entreprise, l'apprenant(e) et son représentant légal si mineur(e).
- L'EPMT se charge ensuite de l'envoi pour enregistrement du contrat auprès de l'OPCO dont dépend votre entreprise.

À NOTER : La date d'embauche peut être antérieure à la date d'exécution du contrat. L'embauche peut s'effectuer jusqu'à trois mois avant le début de la formation au centre.

2è cas : L'employeur s'engage à rédiger le contrat de professionnalisation
Dans ce cas l'employeur doit transmettre au plus tôt la promesse d'embauche l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché, puis envoyer le CERFA du contrat de professionnalisation par mail à l'interlocuteur administratif auquel vous êtes rattaché.

- Le Service Administratif des Elèves retournera à l'employeur le CERFA complété ainsi que la convention de formation et la demande de subrogation.
- L'employeur doit retourner le CERFA, la demande de subrogation et la convention, signés et validés par l'entreprise, l'apprenant(e) et son représentant légal si mineur(e).
- L'EPMT se charge ensuite de l'envoi pour enregistrement du contrat auprès de l'OPCO.

ATTENTION :
La facturation des heures de formation suivies par l'apprenant(e) au centre, est adressée directement à l'OPCO en cas de subrogation, ou à l'Entreprise qui se fait rembourser par l'OPCO
Les heures d'absence non légales n'étant pas prises en charge par l'OPCO, elles sont facturées à l'Entreprise et peuvent être déduites du salaire du jeune.

Pour en savoir plus sur Le contrat de professionnalisation,
vous pouvez consulter le site du ministère du travail : travail-emploi.gouv.fr/

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pour les jeunes en situation de Handicap ?

- Les deux contrats peuvent s'adresser aux personnes handicapées sans limite d'âge.
- La durée d'un contrat d'apprentissage peut s'étendre jusqu'à 4 ans. Le temps consacré à la formation est compris entre 25 et 50% de la durée du contrat.
- Le contrat de professionnalisation est d'une durée maximum de 24 mois. Le temps consacré à la formation est compris entre 15% et 25% de la durée totale du contrat, sans pouvoir être inférieure à 150 heures.

VI. Les droits et devoirs

Le statut de l'apprenti

L'apprenti a un statut de salarié. À ce titre, il est soumis aux mêmes droits et obligations que les autres employés.

La couverture sociale de l'apprenti

L'apprenti est assuré social et doit avoir sa propre affiliation au régime de l'assurance maladie, les démarches à effectuer sont expliquées sur le site ameli : **www.ameli.fr/assure/droits-demarches/etudes-stages/apprenti**

Il bénéficie de la même protection sociale que les autres salariés de l'entreprise. Aussi en cas de maladie, d'accident ou d'arrêt de travail, l'apprenti bénéficie des remboursements et des indemnités journalières de la Sécurité Sociale. Il est couvert pour les maladies professionnelles et accidents du travail, que l'accident survienne à l'EPMT, en entreprise ou à l'occasion des trajets du domicile aux différents lieux de l'apprentissage.

Attention, pour les jeunes entrants en apprentissage dans le cadre d'un premier emploi, votre employeur doit effectuer une déclaration unique d'embauche qui vous permettra d'obtenir votre immatriculation.

L'apprenti

Les engagements de l'apprenti

- Être présent, assidu et performant aux cours dispensés par l'établissement de formation, ainsi qu'en entreprise ;
- Effectuer les travaux confiés par l'employeur et autorisés pour les jeunes en formation ;
- Respecter les règlements intérieurs de l'entreprise et du centre de formation ;
- Respecter les consignes et le matériel ;
- Se présenter à l'examen ;
- Transmettre les justificatifs en cas d'absence ;
- Prendre soin de lui-même et de ses collègues en fonction des instructions reçues.

Les obligations de l'employeur[1]

L'employeur s'engage à :

- Assurer à l'apprenti une formation professionnelle complète dispensée pour partie en entreprise et pour partie en CFA ;
- Permettre à l'apprenti de suivre ses cours (le temps des cours est compris dans le temps de travail) ;
- Prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité.

Les apprentis sont des salariés comme les autres[1]

- L'entreprise fournit les équipements de protection et les vêtements de travail s'ils sont obligatoires ;
- L'entreprise met à disposition les installations d'hygiène (vestiaires, sanitaires...) ;
- La durée du travail applicable est respectée ;
- Vous êtes rémunérés selon la règlementation en vigueur ;
- Vous bénéficiez des mêmes protections sociales en cas de maladie, arrêt de travail, accident de trajet...
- Vous avez droit au remboursement des soins et au versement d'indemnités journalières ;
- En cas d'absence, vous devez prévenir l'entreprise et le CFA le cas échéant.

Attention[1]

- Il est interdit de demander à l'apprenti de payer pour la casse de matériel ou la mauvaise exécution du travail ;
- L'employeur peut être condamné à une amende s'il le fait.

[1]*Source : Brochure "Apprenti-e : contrat, santé, sécurité" (décembre 2024) : pays-de-la-loire.dreets.gouv.fr*

VII. La sécurité

1. Le système de vidéoprotection au sein des locaux de l'EPMT

Un dispositif de vidéoprotection est installé à des fins de sécurité, dans le but d'assurer la protection et la prévention des atteintes aux biens et/ou aux personnes au sein de l'établissement.
Les images pourront être visionnées, en cas d'incident, par les forces de l'ordre et par la direction habilitée de l'ADMT :

- La Direction Générale
- Le Chargé de missions administratives et de la surveillance
- Le Responsable des services généraux et Référent sécurité
- La Responsable des Ressources Humaines

Le sous-traitant de l'ADMT en charge de la maintenance du matériel pourra également accéder aux images dans le cadre de leur activité de maintenance.
Les sites et les installations sous vidéoprotection font l'objet d'une signalétique dans l'ADMT.
Conformément à la législation en vigueur, les enregistrements ne seront conservés qu'un mois maximum. Néanmoins, en cas d'incident lié à la sécurité des personnes et des biens, les images de vidéoprotection pourront être extraites du dispositif. Elles seront alors conservées sur un autre support le temps du règlement des procédures liées à cet incident et accessibles aux seules personnes habilitées dans ce cadre.

2. L'employeur est garant de la santé et de la sécurité de ses salariés

Il veille au bien-être de ses salariés[2]

- Il ne doit confier à l'apprenti que des tâches ou des travaux conformes au plan de formation défini avec le CFA ;
- Le maître d'apprentissage doit être présent pour le jeune ;
- Il est le garant de la formation pratique de l'apprenti ;
- L'apprenti ne doit pas être livré à lui-même ;
- Cette fonction de maître d'apprentissage peut être partagée entre plusieurs salariés

3. L'apprenti est un salarié comme les autres

À ce titre, l'employeur doit[2] :

- Évaluer les risques pour la santé et la sécurité de ses salariés,
- Mettre en œuvre des actions de prévention,
- Privilégier la mise en place de protections collectives (ex : ouverture impossible du pétrin pendant son fonctionnement...),
- Mettre à disposition les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires (ex : gants, bouchons d'oreille, lunettes de protection ...). Ces EPI ainsi que tout autre vêtement de travail sont mis gratuitement à disposition des salariés. Leur entretien et leur renouvellement sont à la charge de l'employeur
- Former et informer sur les risques pour la santé et la sécurité et les mesures prises pour y remédier.

[2]*Source : Brochure "Apprenti-e : contrat, santé, sécurité" (décembre 2024) : pays-de-la-loire.dreets.gouv.fr*

VIII. La santé au travail et les services associés

1. Le rôle du service de santé au travail

Les services de santé au travail ont pour mission exclusive d'éviter toute altération de la santé des travailleurs du fait de leur travail (Art L.4622-2 du Code du Travail) .

- Le médecin du travail conseille le salarié et l'employeur pour préserver la santé, la sécurité au travail et favoriser le maintien dans l'emploi.
- Comme tout salarié, l'apprenti bénéficie d'une visite lors de son embauche, avec le médecin du travail ou un autre professionnel de santé.

2. Le respect du secret médical

Tous les professionnels de la santé sont soumis au secret médical. À tout moment l'apprenti peut solliciter une visite avec le médecin du travail[3] :

- Dans le cadre d'un problème de santé qui perturbe le travail, ou si le travail a des conséquences sur sa santé,
- Pendant un arrêt de travail, afin de faciliter la reprise. (Ne pas confondre avec a visite de reprise qui est obligatoire après un arrêt de travail d'au moins 30 jours et demandée par l'employeur ou après une maladie professionnelle quel que soit sa durée).

3. Prendre soin de sa santé au travail

Adoptez les bonnes pratiques[3]

- Respectez les règles et consignes de sécurité,
- Adoptez de bonnes postures de travail,
- N'hésitez pas à vous étirer avant de réaliser une tâche physique,
- Utilisez les équipements de protection collective et portez vos équipements de protection individuelle (EPI),
- Assurez-vous d'avoir bien compris ce que l'on vous demande,
- N'hésitez pas à poser des questions, vous ne travaillez pas seul.

4. La défense en cas de harcèlement

Défini par le Code du travail, le harcèlement moral se manifeste par des agissements répétés qui ont pour objet ou pour effet une dégradation des conditions de travail susceptible de porter atteinte aux droits de la personne du salarié au travail et à sa dignité, d'altérer sa santé physique ou mentale ou de compromettre son avenir professionnel. Son auteur : un employeur, un collègue de la victime, quelle que soit sa position hiérarchique…

Si vous estimez subir du harcèlement en entreprise ou au CFA, contactez rapidement votre interlocuteur privilégié : direction, équipes pédagogiques, assistants d'éducation, chargés de relation en entreprise … Les apprenants victimes peuvent intenter une action en justice auprès du conseil de prud'hommes pour faire cesser ces agissements et demander réparation du préjudice subi.

En savoir plus sur le site du Ministère du travail :
travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail/egalite-professionnelle-discrimination-et-harcelement/article/le-harcelement-moral

[3] *Source : Brochure "Apprenti-e : contrat, santé, sécurité" (décembre 2024) : pays-de-la-loire.dreets.gouv.fr*

X.Les partenaires sociaux

1. Dans le secteur de la santé

- Centre de Planification et d'Education Familiale (CPEF Paris 17ème)
  27 rue Curnonsky 75017 Paris, 01-48-88-07-28
- Fil Santé Jeunes, prévention Santé pour les jeunes de 12 à 25 ans.
  5 impasse Bon Secours 75011 Paris, www.filsantejeunes.com, 0 800 235 236
- Dispositif Santé Psy étudiant,
  Possibilité de bénéficier de 12 séances gratuites avec un psychologue : https://santepsy.etudiant.gouv.fr/
- En avant toute : sous l'égide du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, du lundi au vendredi de 10h à 21h et le samedi de 10h à 21h au 0800 737 800 ou par courriel : cnaes@enseignementsup.gouv.fr
- Night Line : site et ligne téléphonique où des étudiants formés à la santé mentale répondent aux appels au 01.88.32.12.32 (par téléphone ou tchat) de 21h à 2h30. www.nightline.fr
- SOS Sophrologie : 7j/7 de 08 à 22h au 0805 21 05 15. Des sophrologues proposent une séance de détente/relaxation adaptée en fonction du besoin exprimé pendant 20 à 30 min. www.sossophro.fr
- Prévention du suicide : 3114, numéro accessible 24h/24 et 7j/7.

2. Dans le secteur du social

- Aide Sociale à l'Enfance (ASE), soutien matériel, éducatif et psychologique aux mineurs, à leur famille, aux mineurs émancipés et aux majeurs âgés de moins de 21 ans confrontés à des difficultés sociales susceptibles de compromettre gravement leur équilibre.
  119 rue de Ménilmontant 75020 Paris, 01-84-82-18-25
- Mission Locale, Pour les jeunes de 16 à 25 ans qui rencontrent des difficultés d'accès à l'emploi, à la formation ou à l'autonomie.
  9 impasse Milord 75018 Paris, 01-44-85-01-18
- Service Social de Proximité du 17ème, s'adresse à tous les publics quelle que soit la nature des difficultés sociales.
  18 rue des Batignolles, asvp-s17@paris.fr, 01-44-69-19-50
- Un jeune une solution, Toutes les aides pour les moins de 30 ans (culture, emploi, logement, santé).
  www.1jeune1solution.gouv.fr/

3. Dans le secteur du logement

Foyer EPMT Home

- epmt.fr/notre-ecole/campus/epmt-home/
- 11 rue Jacques Ibert 75017 Paris
- Vanessa Fayad, v.fayad@epmt.fr, 01-40-55-22-82

Foyer des Jeunes Travailleurs de la ville de Paris

- www.paris.fr/pages/les-foyers-de-jeunes-travailleurs-et-les-residences-sociales-7491

Les cuisiniers de France

- Logements disponibles pour des jeunes évoluant dans le domaine culinaire 01-42-61-52-36

Home in Love

- Aide pour trouver un logement,
- homeinlove.fr
- 07-82-64-95-82
- alexandre.hirel@homeinlove.fr

Lorsque vous détectez une situation préoccupante (d'ordre sociale, familiale, professionnelle…), vous pouvez contacter les assistants d'éducation : vae@epmt.fr | 01-44-09-12-00.
Lors d'une rupture de contrat d'apprentissage conflictuelle, informer le service VAE qui pourra vous communiquer les coordonnées des médiateurs régionaux. Ces derniers peuvent agir pour un litige sur le temps de travail, la rémunération, les congés et sur la résiliation du contrat d'apprentissage.

XI. Les sites de prévention

1. Les consommations & les addictions

Les consultations jeunes consommateurs (CJC), une aide aux jeunes et à leur entourage.
L'objectif de ces consultations est d'accueillir des jeunes consommateurs en questionnement sur leur consommation, ainsi que leur entourage. Le principe est de faire le point, éventuellement de proposer une aide, avant que la consommation ne devienne problématique.

- Drogues Info Service (drogues-info-service.fr) : https://www.drogues-info-service.fr/
- Les Consultations jeunes consommateurs (CJC), une aide aux jeunes et à leur entourage - Drogues Info Service (drogues-info-service.fr) :https://www.drogues-info-service.fr/Tout-savoir-sur-les-drogues/Se-faire-aider/Les-Consultations-jeunes-consommateurs-CJC-une-aide-aux-jeunes-et-a-leur-entourage

2. La vie relationnelle, affective et sexuelle

- Le petit manuel du sexisme en entreprise et comment le combattre : egaliteprofessionnelle-ieg.fr/media/microsite/egaliteprofessionnelle-ieg/assets/pdf/manuel_balance_ton_stage_0.pdf
- Site d'informations sur la sexualité des jeunes. | Onsexprime : https://www.onsexprime.fr/
- Comment on s'aime – Un projet d'En avant toute(s) (commentonsaime.fr) https://commentonsaime.fr/
- Tout savoir sur la sexualité : https://questionsexualite.fr/
- Annuaire cartographique des CeGIDD Centres gratuits d'information, de dépistage et de diagnostic de la région Île-de-France : https://www.iledefrance.ars.sante.fr/annuaire-cartographique-des-cegidd

XII. Les aides financières aux apprentis

1. L'aide OPCO pour l'achat d'un premier équipement

Pour les apprentis qui intègrent la formation en alternance pour la première fois à la rentrée 2026-27

Quelles sont les conditions ?

- Être titulaire d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.
- S'être acquitté de l'achat de la tenue professionnelle et du matériel professionnel.

Quel est le montant de l'aide ?

- Le montant est calculé en fonction des factures remises avec un plafond de 500€.

Quelle est la procédure ?

- Déposer les factures acquittées + RIB au nom de l'apprenti sur le portail ENT.

Comment perçoit-on l'aide ?

- Par virement aux apprentis sur leur compte bancaire personnel.

2. Le remboursement partiel OPCO des frais de restauration

Pour les apprentis en contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé

Quelles sont les conditions ?

- Avoir consommé ses repas à la Cantine Gourmande.

Quel est le montant de l'aide ?

- 3€ par repas.
- Le montant est calculé en fonction du nombre de repas comptabilisés en tenant compte de l'emploi du temps et des arrêts de travail.

Quelle est la procédure ?

- Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

Comment perçoit-on l'aide ?

- Nous créditerons votre compte self dès que votre OPCO aura procédé au remboursement de vos repas.

3. L'aide régionale à l'apprentissage

Pour les apprentis Franciliens

Quelles sont les conditions ?

- Être inscrit en 1re année d'une formation en apprentissage dans un organisme de formation situé en Île-de-France.
- Suivre de façon assidue une formation de niveau 3, de niveau 4 ou de niveau 5.
- Être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours de validité à la date de la campagne.
- Ne jamais avoir bénéficié de cette aide par le passé.

Quel est le montant de l'aide ?

- 200€ pour les apprentis en 1re année de niveau 3 et 4.
- 115€ pour les apprentis en 1re année de niveau 5.

Quelle est la procédure ?

- Déposer le RIB au nom de l'apprenti sur le bouton AIDE RÉGIONALE de votre ENT.
- Si vous ne voyez pas le bouton, c'est que vous n'êtes pas éligible à cette aide.

Comment perçoit-on l'aide ?

- Par virement aux apprentis sur leur compte bancaire personnel.

4. Le partenariat En voiture Simone pour passer le permis B

Pour les apprentis de l'EPMT.

Quelles sont les conditions ?

- Être apprenti de l'EPMT.
- Être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours d'exécution.
- Être engagé dans un parcours d'obtention du permis B avec En voiture Simone !

Quel est le montant de l'aide ?

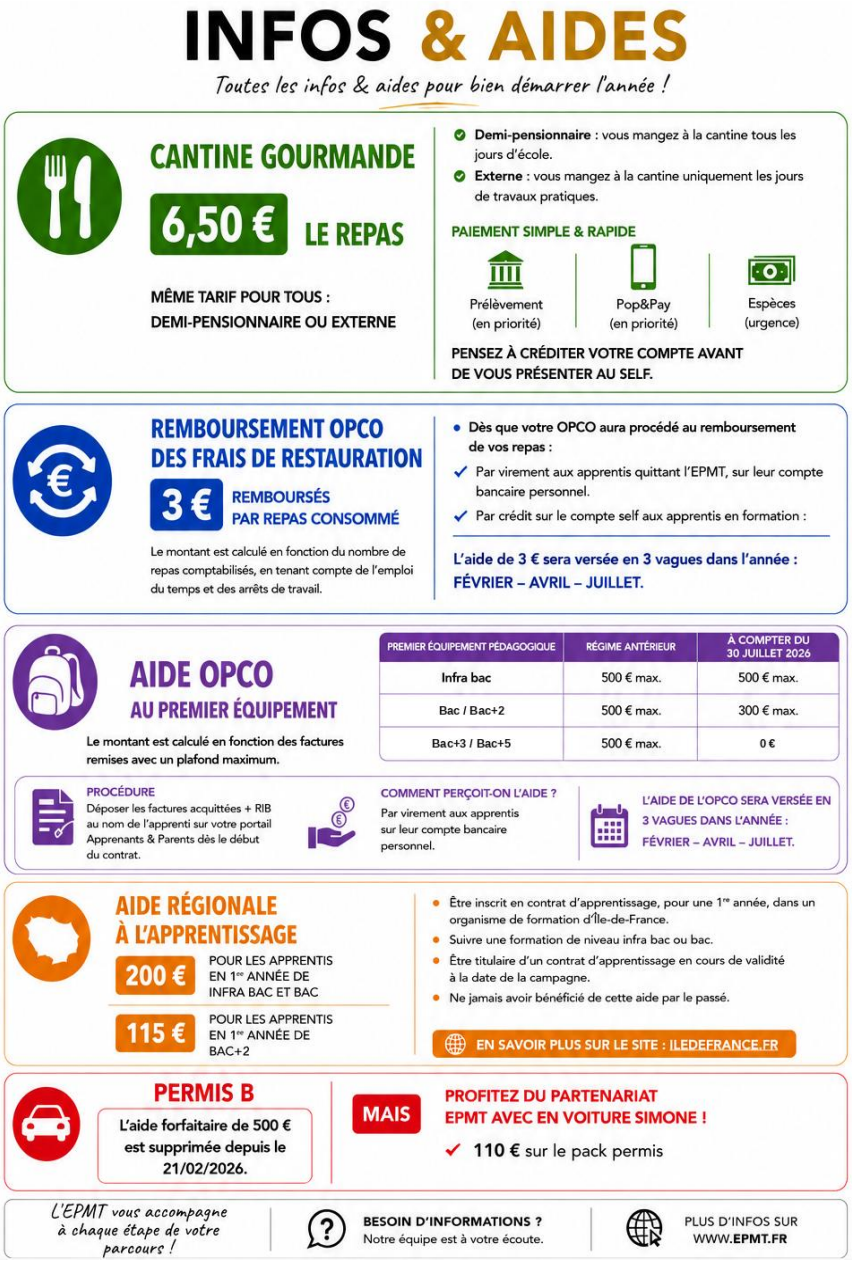
- Remise de 110€ sur le pack permis.

Quelle est la procédure ?

- Souscrire au partenariat avant la date limite de l'offre.
- Présenter sa carte étudiant des métiers de l'EPMT et de son contrat d'apprentissage.

Comment perçoit-on l'aide ?

- La remise est immédiatement appliquée au tarif public.
- En savoir plus : Arrêté du 30 juillet 2019 relatif aux frais annexes à la formation des apprentis prévus aux 1° et 2° de l'article D. 6332-83 du code du travail



5. Le partenariat Caisse d'Epargne



epmt.fr/alternance/aides/aides-aux-apprentis/partenariat-caisse-depargne/

XIII. Les poursuites d'études

Au mois de décembre de chaque année, les services pédagogique et administratif procèdent à des réunions d'information dans toutes les sections. Les apprenants doivent formuler 1 ou 2 vœux de poursuites qui seront à valider par les formateurs et la direction pédagogique. L'apprenant reçoit la réponse à sa demande à partir de début mars.

XIV. La mobilité internationale

Depuis 2014, l'EPMT est éligible aux actions subventionnées par le fonds du programme européen Erasmus+ ; aussi bien dans le cadre de la Charte pour l'Enseignement supérieur (ECHE - European Charter for Higher Education) que de l'Accréditation pour l'enseignement et la formation professionnelle (VET - Vocational Education and Training).

XV. Le permis de conduire

1. Attestation de sécurité routière

L'EPMT offre aux apprentis sous contrat d'apprentissage, âgés de 16 à 21 ans et non titulaires de l'ASSR 1 et 2, la possibilité de passer l'ASR. Sur votre portail ENT, vous pourrez accéder à la plateforme d'entrainement en ligne et vous devrez vous inscrire auprès du Service Vie à l'Ecole afin de planifier la date d'examen entre janvier et juillet. Votre attestation sera délivrée immédiatement à l'issue de l'examen.

2. Partenariat En voiture Simone

L'EPMT a signé un partenariat avec En Voiture Simone, qui propose une formule très flexible, bien adaptée au rythme de l'apprentissage pour passer son permis de conduire. Avec ce partenariat, vous pourrez bénéficier d'une offre promotionnelle spécialement négociée pour les apprenties et les appentis de l'EPMT.

XVI. La qualité

L'EPMT poursuit plusieurs objectifs dans le cadre de sa démarche qualité :

- L'accompagnement et suivi de chaque apprenant dans le respect du référentiel national qualité.
- Le respect des obligations légales et règlementaires.
- L'évaluation de chaque action dans le cadre de la procédure d'amélioration continue.
- L'implication des collaborateurs dans le processus qualité : participation à l'écriture des procédures et formation aux audits internes.
- Cette implication passe aussi par une sensibilisation, à la démarche qualité dès le recrutement.

EPMT
ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

CERTIFICAT QUA007496

ICPF atteste que

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DES METIERS DE LA TABLE

NDA 11750327775 - SIREN 317217347

17 rue Jacques Ibert 75017 Paris FR,

est certifié

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Au titre des catégories d'actions suivantes

- Les actions de formation (L.6313-1 - 1°)
- Les actions de formation par apprentissage (L.6313-1 - 4°)

Valide du 22/08/2024 au 28/01/2027 - Première émission le 29/01/2021

François GALINOU
Président

123 rue Jules Guesde, 92300 Levallois-Perret, France
Certificat vérifiable sur www.certif-icpf.org

ICPF

cofrac
CERTIFICATION DE PRODUITS ET SERVICES

Programme de certification
Décret n° 2019-564 du 6 juin 2019, Décret n° 2019-565 du 6 juin 2019, Arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national, Décret n° 2020-894 du 22 juillet 2020 portant diverses mesures en matière de formation professionnelle, Arrêté du 24 juillet 2020 portant modification des arrêtés du 6 juin 2019 relatifs aux modalités d'audit associées au référentiel national qualité et aux exigences pour l'accréditation des organismes certificateurs, Arrêté du 7 décembre 2020 portant prolongation de la dérogation temporaire autorisant la réalisation d'un audit initial à distance, Arrêté du 31 mai 2023 portant diverses mesures en matière de certification qualité des organismes de formation, Guide de lecture du référentiel national qualité publié sur le site du Ministère du Travail et Programme de certification Qualiopi des OPAC de ICPF dans leurs versions en vigueur.
Accréditation N° 5-0616, portée disponible sur www.cofrac.fr