

L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE OUVRE SES PORTES LE SAMEDI 3 FÉVRIER

Choisir son avenir

Le 3 février, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) propose de visiter son campus et ses laboratoires, et de découvrir sa palette de formations (de la Prépa-Apprentissage au Bac+5) en hôtellerie, restauration, sommellerie, pâtisserie, chocolaterie, et tous leurs débouchés.

Nouveauté 2024 : Mention Complémentaire (devenant Certificat de Spécialisation en 2025) Boulangerie spécialisée. A retenir, en plus du BTS Management en Hôtellerie-Restauration en 2 ans, le BTS Mobilité+ en 3 ans, qui intègre une période de mobilité internationale dans son calendrier d'alternance.

L'occasion aussi d'assister aux démonstrations culinaires de nos cheffes et chefs, et d'échanger avec toutes les équipes de l'EPMT.

Découvrir et se former à un nouveau métier

Des formations sont également proposées aux salariés et personnes en reconversion professionnelle :

- Formation continue en CAP Boulanger / Chocolatier-Confiseur / Cuisine / Pâtissier.

Lors de la JPO, les futurs apprenants pourront déposer leur candidature, être conseillés dans le choix de leur formation, rencontrer le service relations entreprises pour leur recherche d'apprentissage et échanger avec d'anciens élèves de l'école, pleinement insérés dans la vie professionnelle.



Infos pratiques

Ecole de Paris des Métiers de la Table - 17 rue Jacques Ibert – 75017 Paris - Téléphone : 01 44 09 12 00

JPO le 3 février de 9h00 à 17h00 – Une seconde JPO aura lieu le samedi 9 mars

Pour préparer sa visite et se préinscrire en ligne : <https://www.epmt.fr/32263-portes-ouvertes.html>

À propos de l'EPMT : Depuis 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !

www.epmt.fr