



# INSTITUT PAUL BOCUSE

## HOSPITALITY, FOOD SERVICE & CULINARY ARTS MANAGEMENT



¡Entre a la leyenda Institut Paul Bocuse: aquí, su porvenir le sorprenderá!  
El Instituto Paul Bocuse se encuentra dentro de las formaciones de élite internacional en hospitality management. Hemos desarrollado un singular modelo educativo que se distingue de las formaciones académicas tradicionales. Combinamos los grandes estándares internacionales de hospitality y food service management y las artes culinarias con la modernidad de nuestra tecnología basada en la alternancia entre la teoría y la práctica. La innovación, la creatividad, el espíritu empresarial, se encuentran al seno de nuestra formación. Somos una comunidad a escala humana que se construye cada año alrededor de más de 72 nacionalidades. Con el apoyo y reconocimiento de toda una profesión y nuestra red Alumni presente en más de 80 países, sus oportunidades son mundialmente infinitas.

### ◆ PRINCIPALES SECCIONES

- Bachelor's Hons 'Hospitality Management'
- Bachelor's Hons 'Food Service Management'
- Bachelor 'Culinary Management'
- Bachelor 'Pastry Management'
- Diplomas del Instituto homologados por el Ministerio de Enseñanza Superior, Investigación e Innovación, y reconocidos por el organismo de estado RNCP con nivel II.
- Bachelor's están disponibles 100 % en Inglés (además de los impartidos en Francés).
- Master's degree en 'Culinary Leadership and Innovation' en asociación con la Universidad finlandés Haaga Helia.
- MSc en 'International Hospitality Management' en asociación con emlyon Business School.
- Especialización '4° Año' (6 formaciones 'Maximizing Profit in the Electronic Marketplace', 'International Wine & Beverage Management', 'Lifestyle Hospitality Management', 'The Hospitality Entrepreneur', 'Strategic Meetings & Events Management' y 'Luxury Hospitality Management').
- Especialización en Repostería (equivalencia con diploma de técnico superior).

### ◆ INVESTIGACIÓN

El Centro de Investigación Institut Paul Bocuse es un crisol donde investigadores y especialistas del sector de hostelería, restauración, artes culinarias y agroalimentación colaboran al más alto nivel. El equipo reúne a expertos de diversas disciplinas: ciencias económicas, sociales, cognitivas, y nutrición. Juntos, desarrollan una investigación innovadora de enfoque multidisciplinario.

### ◆ PUNTOS FUERTES

- Trofeo para la mejor innovación educativa - Worldwide Hospitality Awards 2017.
- 72 nacionalidades representadas
- Varios miles de egresados presentes en 80 países.
- 33% de ellos son emprendedores.
- 100% de currículos en habla inglesa.
- Semestres de movilidad y cooperaciones académicas internacionales.
- Un equipo pluridisciplinario de más de 240 profesores, profesionales y reconocidos expertos.
- Dos inicios de clases.
- Una residencia hotelera estudiantil.

### ◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Lyon, capital gastronómica, ofrece una ubicación óptima, una calidad y un ambiente de vida muy apreciado. Se encuentra en el cruce de ciudades principales francesas y europeas, a dos pasos de la playa y de las mayores estaciones de esquí. Su dinamismo empresarial, su conexión con el mundo y su peso económico contribuyen a hacer de Lyon la ciudad más atractiva de Francia\*.

\*Fuente: OnlyLyon/estudio realizado por PwC (2016)



### FICHA DE IDENTIDAD

- ◆ **Nombre exacto de la institución**  
Institut Paul Bocuse
- ◆ **Estatuto**  
Privado
- ◆ **Ciudad del centro principal de la institución**  
Lyon
- ◆ **Número de estudiantes**  
1200
- ◆ **Porcentaje o número de estudiantes extranjeros**  
580
- ◆ **Índole y categorías de los diplomas**  
Bachelor's, Bachelor's (Hons), Master's & MSc, PhD
- ◆ **Curso de idioma francés**  
Si
- ◆ **Programas de estudios para estudiantes extranjeros**  
Si
- ◆ **Programas de formación en inglés**  
Si - Bachelor's (Hons) in International Hospitality Management - Bachelor's in International Culinary Management - MSc in International Hospitality Management - Master's degree in Culinary Leadership & Innovation
- ◆ **Gastos de inscripción para el año (indicativo)**  
Bachelor y Bachelor (Hons) : 12 000 euros/año.  
Master y MSc : entre 18 000 y 27 000 euros.
- ◆ **Dirección postal**  
Institut Paul Bocuse - Château du Vivier  
- 1A chemin de Calabert - 69130 ECULLY  
- FRANCE

<http://www.institutpaulbocuse.com/en/>



Miembro del Campus France Forum