



LYON

# INSTITUT LYFE

**INSTITUT**  
**Lyfe**  
MANAGEMENT  
EN ARTS CULINAIRES  
& HÔTELLERIE

Desde más de 30 años, el Instituto Lyfe (anteriormente Institut Paul Bocuse) ha formado líderes y directivos comprometidos y responsables en los sectores de las artes culinarias y la hostelería.

Nuestra singularidad educativa se basa en la unión de la ciencia y la práctica en un lugar experimental único (6 restaurantes, de los cuales 1 estrella Michelin, 4 hoteles, incluido uno de 5 estrellas, 17 laboratorios de cocina y pastelería). Nuestro modelo le ofrece lo mejor de una escuela superior de gestión y de una importante escuela hotelera para carreras progresivas, internacionales y variadas.

Nuestra pedagogía experiencial basada en poner a los estudiantes en situaciones reales está diseñada para promover el desarrollo de habilidades técnicas y gerenciales, la revelación de talentos, la exploración, el espíritu emprendedor y la creatividad. Los coaches brindan un seguimiento personalizado para ayudarle a desarrollar sus habilidades sociales y perfeccionar su proyecto profesional.

## ◆ PRINCIPALES SECCIONES

- Bachelor (Hons.) Management Internacional de la hotelería y de la Restauración (4 años)

- Bachelor Management Internacional de la Repostería (3 años)

- Bachelor Management Internacional de los Artes Culinarias (3 años)

- MSc Internacional Hospitality Management en asociación con la escuela em Lyon Business School

- Maestría en Liderazgo culinario e innovación en asociación con la universidad de ciencias aplicadas Haaga-Helia (Finlandia)

- Especialización '4º 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

Única escuela francesa que dispone de un centro de investigación sobre la transición alimentaria y la nutrición, realizamos una investigación implicada, aplicada e internacional para responder a los cambios en los patrones de consumo, la alimentación y la salud.

## ◆ PUNTOS FUERTES

-Nuestros Bac+3 y Bac+4 están certificados por el Ministerio de Educación Superior e Investigación

- INSTITUT LYFE es Miembro Afiliado de la Conference des Grandes Ecoles

- Nuestro Licenciado en Dirección Internacional de Hotelería y Catering ocupa el puesto nº1 en el ranking Eduniversal en la categoría Turismo y Hospitalidad desde hace 14 años

- 72 nacionalidades representadas en el campus.

- Una red de graduados en 90 países.

- Cursos 100% de habla inglesa.

- Semestres de movilidad en el extranjero y alianzas académicas internacionales.

- 235 profesionales permanentes, profesores y docentes-investigadores

- 50 chefs, entre ellos un equipo de Mejores Obreros de Francia, el ganador del Bocuse d'Or y el Campeón Mundial de Panadería.

- Expertos en hostelería y restauración, incluido un Mejor Obrero de Francia en sumiller y un campeón de Francia en la creación de cócteles.

- Una residencia hotelera para estudiantes.

- Coachs que aseguran un seguimiento individualizado del alumno

## ◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Capital gastronómica, Lyon ofrece una ubicación óptima, calidad y un entorno de vida muy apreciado. Se encuentra en el cruce de las principales ciudades francesas y europeas, cerca de las estaciones de esquí más importantes.

Lyon le seducirá por su dinamismo y sus innumerables actividades, donde cada año se organizan más de 21.000 eventos culturales y artísticos: el Festival de las Luces, las Nuits Sonores, Woodstower, las Nuits de Fourvière, el Street Food Festival, etc.



## FICHA DE IDENTIDAD

◆ Nombre exacto de la institución  
INSTITUT LYFE

◆ Estatuto  
Privado

◆ Ciudad del centro principal de la institución  
Lyon

◆ Número de estudiantes  
1200

◆ Porcentaje o número de estudiantes extranjeros  
40%

◆ Índole y categorías de los diplomas  
Bachelor's, Bachelor's (Hons), MSc, PhD

◆ Curso de idioma francés  
Si

◆ Programas de estudios para estudiantes extranjeros  
Si

◆ Programas de formación en inglés  
Si - - The Bachelor (Hons) in International Hospitality Management and International Restaurant Management

- Bachelor's in International Culinary Management

- MSc in International Hospitality Management

- MSc degree in Culinary Leadership and Innovation

◆ Gastos de inscripción para el año (indicativo)

Bachelor y Bachelor (Hons) : 13 500 - 14 000 euros/año.

Master y MSc : entre 22 200 y 27 900 euros.

◆ Dirección postal

Chateau du Vivier, 1A Chemin de Calabert - 69130 Ecully - FRANCE

<https://en.institutlyfe.com/>



Miembro del Campus France Forum