



INSTITUT PAUL BOCUSE

HOSPITALITY, FOOD SERVICE & CULINARY ARTS MANAGEMENT

Entrez dans la légende Institut Paul Bocuse : ici, votre avenir va vous surprendre !

L'Institut Paul Bocuse se positionne parmi l'élite internationale des formations de l'hospitality management. Nous avons développé un modèle d'éducation singulier qui se distingue des parcours traditionnels de l'enseignement supérieur. Nous associons les grands standards internationaux de l'hospitality, du food service et des arts culinaires à la modernité de notre pédagogie basée sur l'alternance entre théorie et pratique. L'innovation, la créativité, l'entrepreneuriat sont au cœur de nos formations.

Nous sommes une communauté de partage à taille humaine qui se construit chaque année autour de plus de 72 nationalités.

Vous êtes soutenu et reconnu par toute une profession et notre puissant réseau Alumni présent dans plus de 80 pays. Vos opportunités sont mondialement infinies.

◆ PRINCIPALES FILIÈRES

- Le Bachelor Hons. (4 ans) Hospitality Management, vous prépare à porter les valeurs novatrices de l'industrie hôtelière.
- Le Bachelor Hons. (4 ans) Food Service Management vous forme à devenir un manager leader sur tous les segments de la restauration.
- Le Bachelor Management International de la Pâtisserie (3 ans) vous prépare à devenir un professionnel hautement qualifié de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et confiserie.
- Le Bachelor Culinary Management (3 ans) vous prépare à devenir la nouvelle génération talentueuse de chefs et restaurateurs en adoptant une vision moderne et créative des métiers culinaires.
- Le MSc in International Hospitality Management, fruit d'un partenariat avec l'emlyon business school, vous apporte une vision globale du secteur et du management combinée à un savoir-faire spécialisé. Le programme se déroule en France et en Chine.
- Le Master's degree in Culinary Leadership & Innovation, délivré en partenariat avec

l'Université des Sciences Appliquées Haaga-Helia (Finlande), vous forme à devenir un spécialiste du management culinaire de demain.

◆ RECHERCHE

Le Centre de Recherche Institut Paul Bocuse est un creuset où chercheurs et spécialistes de l'hôtellerie, de la restauration, des arts culinaires et de l'agroalimentaire coopèrent au plus haut niveau.

L'équipe associe des experts de diverses disciplines : sciences économiques, sociales, cognitives, de la nutrition. Ensemble, ils développent une recherche innovante qui s'inscrit dans une approche pluridisciplinaire.

◆ POINTS FORTS

- Nos Bac+3 et Bac+4 sont visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.
- Trophée de la meilleure innovation pédagogique 2017 aux Worldwide Hospitality Awards.
- 72 nationalités représentées
- Plusieurs milliers de diplômés présents dans 80 pays.
- 33% d'entre eux sont entrepreneurs.
- Des cursus 100% anglophones.
- Des semestres de mobilité et partenariats académiques internationaux.
- Une équipe pluridisciplinaire de plus de 240 enseignants, professionnels et experts reconnus.
- Deux rentrées.
- Une résidence hôtelière étudiante.

◆ SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Capitale gastronomique, Lyon offre une localisation optimale, une qualité et un cadre de vie fortement appréciés. Elle se situe au croisement des grandes villes françaises et européennes, à deux pas des plages ou des plus grandes stations de ski. Sa dynamique entrepreneuriale, sa connexion au monde et son poids économique contribuent à faire de Lyon la ville la plus attractive de France*.

*Source : OnlyLyon / étude réalisée par le cabinet PwC (2016)



FICHE D'IDENTITÉ

- ◆ **Nom exact de l'établissement**
Institut Paul Bocuse
- ◆ **Statut de l'établissement**
Privé
- ◆ **Ville du principal site de l'établissement**
Lyon
- ◆ **Nombre d'étudiants**
1200
- ◆ **Pourcentage ou nombre d'étudiants étrangers**
580
- ◆ **Nature et catégories de diplômes délivrés**
Bachelor, Bachelor (Hons), Master & MSc, Doctorat
- ◆ **Cours de langue française**
Oui
- ◆ **Programmes d'études pour étudiants étrangers**
Oui
- ◆ **Programmes de formation en anglais**
Oui - 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
- ◆ **Frais d'inscription pour l'année (indicatif)**
Bachelor : 12 000 euros par an. Master & MSc : entre 18 000 et 27 000 euros.
- ◆ **Adresse postale**
Institut Paul Bocuse - Château du Vivier
- 1A chemin de Calabert - 69130 ECULLY
- FRANCE

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



Membre du Forum Campus France