



LYON

# INSTITUT LYFE

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

Depuis plus de 30 ans, l'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse) forme les leaders et managers engagés et responsables des secteurs des arts culinaires et de l'hôtellerie.

Notre singularité éducative repose sur le mariage de l'académique et de la pratique sur un terrain d'expérimentation unique (6 restaurants, dont 1 étoilé Michelin, 4 hôtels dont un 5 étoiles, 17 laboratoires de cuisine et pâtisserie). Notre modèle vous offre le meilleur d'une école supérieure de management et d'une grande école hôtelière pour des carrières évolutives, internationales et variées.

Notre pédagogie expérientielle basée sur la mise en situation réelle des étudiants est pensée pour favoriser le développement des compétences techniques et managériales, la révélation des talents, l'exploration, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Des coachs assurent un suivi personnalisé pour vous aider à développer vos soft skills et affiner votre projet professionnel.

## ◆ PRINCIPALES FILIÈRES

- Bachelor (Hons.) Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration (4 ans). Spécialisations 4ème année :
  - Management de l'Hôtellerie de Luxe
  - Management de l'Hôtellerie Lifestyle
  - Stratégies de Revenus en Hôtellerie et Restauration
  - Management International des Vins et Boissons
  - Management Stratégique de l'Évènementiel
- Spécialisation
  - Entrepreneuriat de la Restauration
- Bachelor Management International de la Pâtisserie (3 ans)
- Bachelor Management International des Arts Culinaires (3 ans)
- MSc International Hospitality Management en partenariat avec emlyon business school
- MSc-Master Of Science in Leadership & Innovation en partenariat avec l'Université des Sciences Appliquées Haaga-Helia (Finlande)

## ◆ RECHERCHE

Seule école française à s'être dotée d'un centre de recherche sur la transition alimentaire et l'alimentation, nous poursuivons une recherche impliquée, appliquée et internationale pour répondre aux évolutions des modes de consommation, de l'alimentation et de la santé.

## ◆ POINTS FORTS

- Nos Bac+3 et Bac+4 sont visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
- INSTITUT LYFE est Membre Affilié à la Conférence des Grandes Ecoles
- Notre Bachelor Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration est n°1 au classement Eduniversal dans la catégorie Tourisme et Hôtellerie depuis 14 ans
- 72 nationalités représentées sur le campus
- Un réseau de diplômés dans 90 pays
- Des cursus 100% anglophones
- Des semestres de mobilité à l'étranger et des partenariats académiques internationaux
- 235 professionnels, professeurs et enseignants chercheurs permanents
- 50 chefs dont une équipe de Meilleurs Ouvriers de France, le gagnant du Bocuse d'Or et le Champion du Monde de boulangerie
- Des experts en Hôtellerie-Restauration dont un Meilleur Ouvrier de France Sommellerie et un Champion de France de Cocktails
- Une résidence hôtelière étudiante
- Des coachs qui assurent le suivi individualisé de l'étudiant

## ◆ 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, proche des plus grandes stations de ski.

Lyon vous séduira par son dynamisme et ses innombrables activités où plus de 21 000 événements culturels et artistiques y sont organisés tous les ans : la Fête des Lumières, les Nuits Sonores, Woodstower, les Nuits de Fourvière, le Street Food Festival etc.



## FICHE D'IDENTITÉ

- ◆ **Nom exact de l'établissement**  
INSTITUT LYFE
- ◆ **Statut de l'établissement**  
Privé
- ◆ **Ville du principal site de l'établissement**  
Lyon
- ◆ **Nombre d'étudiants**  
1200
- ◆ **Pourcentage ou nombre d'étudiants étrangers**  
40%
- ◆ **Nature et catégories de diplômes délivrés**  
Bachelor, Bachelor (Hons.), MSc, PhD
- ◆ **Cours de langue française**  
Oui
- ◆ **Programmes d'études pour étudiants étrangers**  
Oui
- ◆ **Programmes de formation en anglais**  
Oui - - Bachelor (Hons.) Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration  
- Bachelor Management International des Arts Culinaires  
- MSc International Hospitality Management  
- MSc degree in Culinary Leadership and Innovation
- ◆ **Frais d'inscription pour l'année (indicatif)**  
Frais scolarité :  
Bachelor : 13500- 14 000 euros par an.  
Master's degree et MSc : entre 22 200 et 27900 euros.
- ◆ **Adresse postale**  
Chateau du Vivier, 1A Chemin de Calabert - 69130 Ecully - FRANCE

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



Membre du Forum Campus France