INSTITUT PAUL BOCUSE

APPRENONS À RÊVER EN GRAND

ÉDITO

Vous vous trouvez à un moment crucial de votre vie, qui façonnera votre avenir.

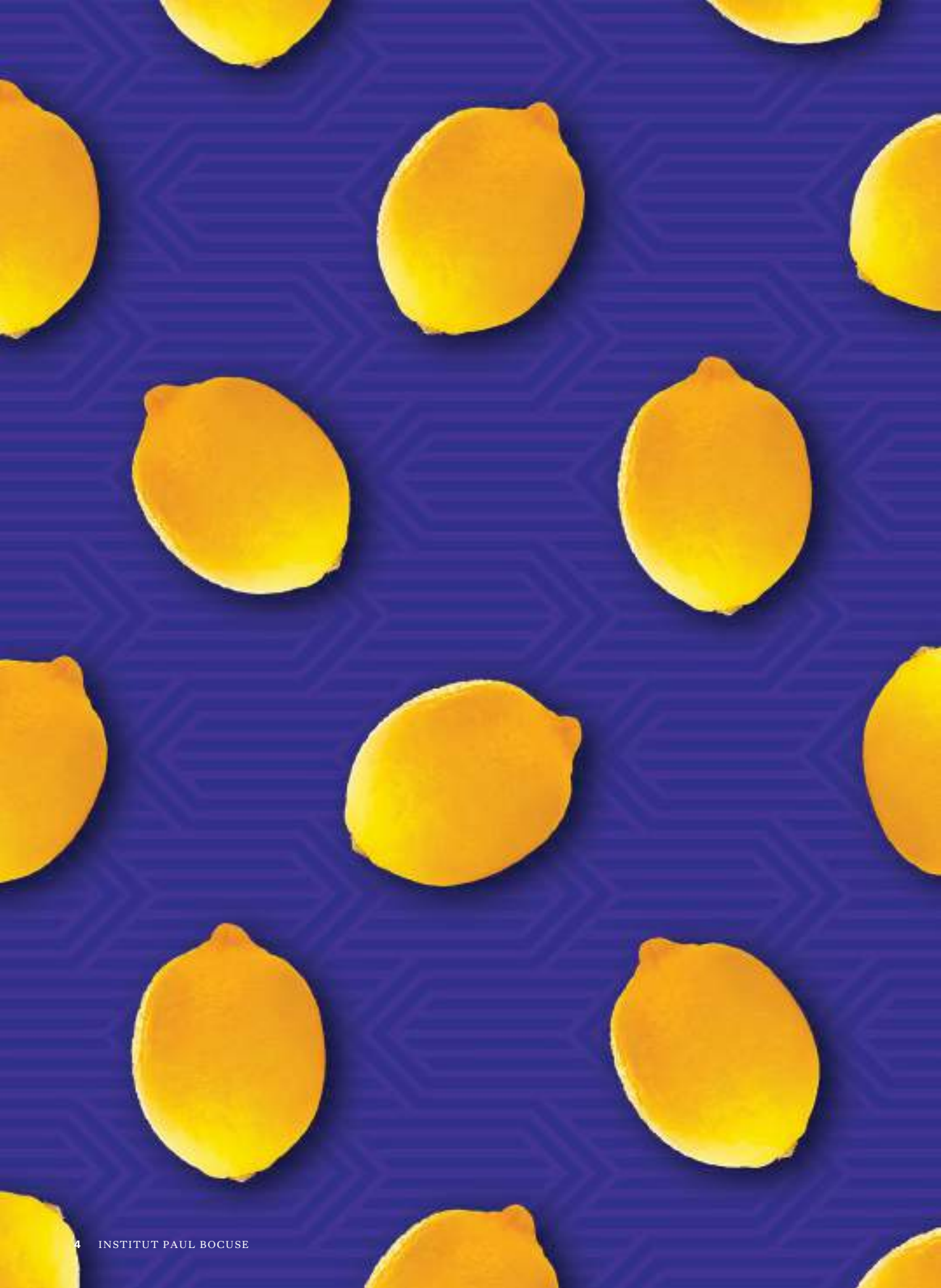
Choisir d'intégrer les métiers de l'hospitalité et des arts culinaires vous ouvre des perspectives infinies de professions, de rencontres et de territoires.

À l'Institut Paul Bocuse, nous avons développé un modèle d'éducation singulier qui se distingue des parcours traditionnels de l'enseignement supérieur. Depuis 1990, nous sommes dépositaires d'un savoir-faire et de l'art de recevoir à la française à leurs plus hauts niveaux d'excellence que nous transmettons aux jeunes générations du monde entier dans un esprit de générosité, de rigueur, de respect, et d'éthique.

Nous sommes convaincus que votre imagination peut dépasser l'excellence.

C'est pourquoi nous nous sommes fixés deux missions : la première est de vous transmettre les fondamentaux de ces métiers exigeants, grâce à une équipe de professionnels et d'experts passionnés sélectionnés parmi les meilleurs, des mises en situation inoubliables et une philosophie pédagogique unique. La seconde est de vous inviter à vous en libérer pour créer votre propre identité professionnelle. Nous vous ferons dépasser vos limites, découvrir vos talents artistiques et vos capacités créatrices, pour faire de vous des managers, des professionnels, des entrepreneurs, des femmes et des hommes épanouis.

Ensemble, apprenons à rêver en grand.



SOMMAIRE

PARTIE 1

ENTREZ DANS LA LÉGENDE INSTITUT PAUL BOCUSE

6

PARTIE 2

ICI VOTRE AVENIR VA VOUS SURPRENDRE

18

Bachelor (Hons.) Management International de l'Hôtellerie 20

Bachelor (Hons.) Management International de la Restauration 24

Bachelor Management International des Arts Culinaires 26

Bachelor Management International de la Pâtisserie 30

Spécialisations 32

Luxury Hospitality Management 34

Strategic Meetings and Events Management 35

Lifestyle Hospitality Management 36

International Wine and Beverage Management 37

Maximizing Profit in the Electronic Marketplace 38

The Hospitality Entrepreneur 39

Master's degree / MSc 40

MSc in International Hospitality Management 42

Master's degree in Culinary Leadership & Innovation 44

PhD Program, l'expertise de l'innovation par la recherche 46

Objectif 100% employabilité 48

Ils écrivent notre histoire... 51

1 ENTREZ DANS LA LÉGENDE INSTITUT PAUL BOCUSE

VIVEZ L'EXPÉRIENCE INSTITUT PAUL BOCUSE

UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Perpétuez l'ambition des fondateurs

L'Institut Paul Bocuse fait partie de l'élite internationale des formations en Management des arts culinaires, de l'hôtellerie et de la restauration.

Fortement inspiré par ses deux co-fondateurs visionnaires, aux parcours hors norme - Paul Bocuse, référence mondiale des arts culinaires et Chef du siècle avec 3 étoiles Michelin durant plus de 50 ans, et Gérard Pélisson, co-fondateur du groupe Accor, exemple de réussite managériale et entrepreneuriale - l'Institut bénéficie d'une aura unique de prestige en France et à l'international.

Notre mission est de vous transmettre leur passion et leur vision novatrice et contemporaine, que l'équipe pédagogique a su adapter aux évolutions des pratiques de nos métiers pour former chacun d'entre vous aux enjeux de demain.

L'ART DE L'APPRENTISSAGE

Entourez-vous des meilleurs enseignants et professionnels

150 professionnels et enseignants permanents, pluridisciplinaires et hautement qualifiés, vous transmettent leur expérience managériale internationale sur tous les segments de l'hôtellerie-restauration. Parmi eux, plus de 33% sont titulaires d'un doctorat ou PhD et combinent l'expertise académique à une connaissance pointue du secteur dans son environnement global.

Notre enseignement culinaire se base sur le partage d'expériences et de compétences de plus de 30 chefs experts professionnels permanents, dont une équipe de Meilleurs Ouvriers de France.

Plus de 150 experts du monde entier viennent compléter la richesse de notre équipe pédagogique. Vous bénéficiez de leur incroyable parcours pour révéler votre propre style.

DEVENEZ ACTEUR DE VOTRE VIE

Révélez le meilleur de vous-même

Nous sommes réputés mondialement pour mettre l'humain au cœur de notre projet pédagogique. Nous veillons à reconnaître et valoriser les talents à travers une démarche unique qui permet à chacun d'exceller et révéler toutes les facettes de sa personnalité.

Avec nous, vous construisez votre formation sur-mesure en choisissant des options qui développeront vos compétences en fonction de vos aptitudes et de vos aspirations, professionnelles comme personnelles.

EMBRASSEZ L'AVENIR

Associer standards internationaux, recherche et expériences créatives : votre passeport pour conquérir le monde

Nos programmes, du Bachelor au Doctorat, reposent sur les modèles académiques internationaux, afin de vous apporter une reconnaissance universitaire et professionnelle partout dans le monde.

L'Institut Paul Bocuse est le seul groupe de formation européen en hôtellerie-restauration à intégrer sur son campus un Centre de Recherche. Source d'innovations à l'écoute des tendances de demain, cette recherche enrichit en permanence le contenu de nos programmes et nous permet d'être à la pointe de l'enseignement.

Notre démarche éducative repose depuis toujours sur la créativité et l'interactivité, en vous proposant des méthodes et des pratiques innovantes : études de cas interuniversitaires, Spocs, Serious Games, ludopédagogie, classes inversées, incubateur d'entreprises, etc.

Résolument expérientielle, notre approche pédagogique fait alterner théorie et pratique, afin de vous apporter expertise concrète de haut niveau, souplesse et ouverture d'esprit. En vous impliquant dans les nombreux projets collaboratifs proposés par nos entreprises partenaires, vous ancrez vos connaissances, vous leur donnez du sens, et vous développez votre esprit entrepreneurial, votre leadership et vos capacités d'expression en public.

« Talents d'Etudiants» : un dîner-spectacle que vous assurez dans son intégralité.

« Avant-Scène » consiste à créer, puis à exploiter un concept de restauration thématique en situation réelle. Des expériences qui font appel à votre sens du travail en équipe, à vos compétences artistiques et votre créativité.

Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse sont acteurs de grands événements tels que le SIRHA, pour créer des concepts éphémères qui inspirent l'ensemble de la profession.

ACTUELLEMENT, NOUS COMPTONS 62 NATIONALITÉS SUR LE CAMPUS

- 60% France
- 14% Europe Afrique Moyen-Orient
- 13% Asie - Océanie
- 13% Amériques

ENSEMBLE, NOUS COMBINONS À L'INFINI VOS POSSIBILITÉS POUR EXPÉRIMENTER VOTRE FUTUR

Se découvrir pour mieux conquérir l'avenir

Nous sommes la première école d'hospitality et arts culinaires dotée d'un Development Center. Il est constitué d'experts de l'hôtellerie-restauration et coaches en ressources humaines qui accompagnent la construction de votre projet professionnel dans ses différentes étapes. Dès votre première semaine d'intégration, vous réalisez un bilan de compétences et un test de personnalité pour apprécier votre profil personnel et professionnel, et décider avec nous de son développement, atout de votre future intégration professionnelle.

Vous pensez être :

- Créatif et passionné
- Enthousiaste et spontané
- Authentique, engagé et ambitieux
- Responsable et curieux d'esprit
- Un brin rêveur et voyageur
- Généreux et capable d'émotions
- Élégant et sensible « au beau »

Vous êtes l'Institut Paul Bocuse !

ÊTRE EN PHASE AVEC UN MONDE EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Rêvez sans limites

Votre capacité à penser le futur, à être proactif dans un univers en constante évolution, vous permettra d'étendre les compétences techniques et managériales acquises au cours de votre formation.

Nous sommes là pour vous accompagner tout au long de ce parcours de vie et vous aider à trouver votre voie dans les métiers des arts culinaires, de l'hôtellerie et de la restauration, existants ou à venir.

L'ESPRIT FAMILLE DE NOTRE COMMUNAUTÉ ALUMNI

Entrez dans un réseau puissant et bienveillant

La puissance de notre réseau réside dans sa qualité et son rayonnement international. Vous trouvez partout dans le monde un diplômé pour vous épauler. Nous rassemblons dans notre communauté des personnalités uniques, issues du mélange de nos **80 nationalités.** Ambassadeurs aux parcours fantastiques, ils sont prêts à vous offrir leurs compétences pour vous transmettre leur amour du métier et vous accueillir dans leur équipe. Ils sont aussi là pour vous guider dans vos choix à travers leurs expériences.

AVANT TOUT, UNE COMMUNAUTÉ DE PARTAGE

La culture Institut Paul Bocuse permet de tisser des liens forts entre nos diplômés qui sont essentiels au développement de votre parcours étudiant puis professionnel. Vous participez ensemble à des rencontres amicales et professionnelles, des forums et salons. Une plateforme collaborative numérique vous permet d'entrer en relation au-delà de la distance. Un représentant des Alumni siège au conseil d'administration.

UNE ÉCOLE DE VIE OÙ PASSION RIME AVEC ÉMOTION

Construisez votre avenir sur un socle de relations humaines

À l'Institut Paul Bocuse, nous accordons une place toute particulière à la vie participative et associative pour renforcer les valeurs d'entraide, indispensables au bon développement de chacun. En vous éveillant à de nouvelles formes d'expression (sportives, artistiques, culturelles, humanitaires, événementielles...) et en donnant libre cours à vos passions, vous conjuguez envie d'apprendre et plaisir de vivre, nécessaires à votre juste équilibre.

Soutenu par notre service Campus, vous devenez acteur de cette vie associative en intégrant les Bureaux : des Sports, des Etudiants, de la Communication, de la Culture et des Arts, des Actions Caritatives...

Des challenges sportifs et des rencontres inter-écoles sont organisés avec les établissements du Campus Lyon-Ouest : em**lyon business school**, Ecole Centrale de Lyon, école d'ingénieurs CESI... pour élargir votre réseau et partager des moments conviviaux.

Team building et rallye découverte de Lyon, test de personnalité, culture du monde, dîner bocusien... sont au programme d'une semaine d'intégration. À votre arrivée, vous êtes parrainé par un étudiant de cycle supérieur, selon vos affinités communes. Vous comprenez l'importance de la cohésion d'équipe dans votre métier. Vous portez l'esprit Institut Paul Bocuse : respect, exigence, générosité et éthique qui feront de vous un manager remarqué et remarquable par son entreprise et ses équipes.

↘

Découvrez les témoignages de nos étudiants et diplômés en vidéo sur notre chaîne Youtube.

L'Institut Paul Bocuse vous accompagne dans vos démarches administratives. Nous mettons à votre disposition un service de recherche d'hébergement grâce à une plateforme de logements. Cette option vient compléter l'offre de notre résidence hôtelière étudiante qui vous est réservée.

Avec nous, vous profitez de chaque instant de votre vie étudiante. Vous vivez des expériences émotionnelles « made in Institut Paul Bocuse » pour façonner le professionnel qui vous ressemble.

UN RÊVE ACCESSIBLE À TOUS

Défendre l'égalité des chances

À l'Institut Paul Bocuse, la diversité est l'une de nos valeurs fondatrices. La dimension financière ne doit pas constituer un frein pour suivre des études supérieures.

Grâce à la Fondation G&G Pélisson, nous attribuons chaque année des bourses d'études selon les conditions sociales et des bourses au mérite pour récompenser l'excellence des parcours.

L'Institut Paul Bocuse est également habilité à recevoir les boursiers sur critères sociaux (CROUS) pour nos programmes de Bachelor.

Nos partenaires bancaires vous offrent la possibilité de financer l'intégralité de vos études selon des modalités adaptées.

UN CADRE EXCEPTIONNEL POUR DÉPASSER VOS RÊVES

Évoluer sur un campus aux multiples nationalités

Rassemblant des étudiants et des professionnels issus de 62 pays et de tous les métiers de notre secteur, notre campus dégage une atmosphère particulière où se crée l'alchimie des rencontres grâce à un environnement multiculturel privilégié.

Nos espaces d'enseignement sont dédiés à chaque objectif pédagogique : dégustation du vin, du café, du thé, mixologie, salles de vidéoconférences, foodlabs, centre de recherche, 6 restaurants d'application dont 1 étoilé au guide Michelin, hôtel-école 5*, résidence hôtelière, espaces de sport et de loisirs, etc. Ils constituent des terrains d'expérimentations uniques et favorisent un esprit de partage et de fierté d'appartenance.

Notre campus se répartit sur trois sites : un à Lyon-Centre et deux sur la commune d'Écully, à 15 minutes de Lyon.

UN MAILLAGE PUISSANT D'ALLIANCES STRATÉGIQUES INTERNATIONALES, PROFESSIONNELLES ET UNIVERSITAIRES

« Bonjour le Monde... »

Notre conseil d'administration se compose à la fois de multinationales et d'entreprises familiales internationales de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de l'agroalimentaire, des arts de la table, de la santé et de l'hygiène alimentaire. Ensemble, nous évaluons et construisons de manière concrète les modèles de formation de demain. Entourés de sommités reconnues par toute une corporation et un véritable maillage de partenaires, nous comptons cinq comités stratégiques dédiés à l'hospitality, l'innovation, l'entrepreneuriat et la recherche.

↘

L'Institut Paul Bocuse est également membre actif de la CFET, Hotel Schools of Distinction et du réseau international AACSB.

Nous sommes les fondateurs de l'International Chefs Advisory Board réunissant de grands chefs internationaux autour des valeurs de transmission. Nos partenaires universitaires, Grandes Ecoles et entreprises du secteur, apportent leurs reconnaissances et compétences ciblées pour enrichir votre parcours :

- **Un hub d'expertises internationales en hospitality management et arts culinaires : l'Alliance By Institut Paul Bocuse. 30 écoles dans le monde.**
- **Haaga-Helia University of Applied Sciences (Finlande) pour notre Master Culinaire.**
- **L'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne, l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.**
- **emlyon business school pour notre MSc in International Hospitality Management.**

Le Conseil d'Administration

L'EXCELLENCE FRANÇAISE, ATOUT POUR VOTRE AVENIR

Bénéficiez du label « lifestyle » français, recherché à travers le monde

La France est mondialement reconnue pour son élégance, sa sophistication et ses richesses culturelles qui allient tradition et modernité audacieuse. Elle est aussi reconnue pour son savoir-faire en matière de tourisme et de gastronomie tout comme pour l'excellence de ses formations en enseignement supérieur. Le français est la 3e langue des affaires dans le monde. Elle fait partie, avec l'anglais, des langues officielles utilisées dans toutes les institutions internationales.

Parler français représente un atout sur le marché du tourisme mondial.

LYON, LA VILLE ÉTUDIANTE OÙ IL FAIT BON VIVRE

Profitez d'un environnement dynamique

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*. Dotée d'un large panel de formations internationalement reconnues, Lyon ville jeune et dynamique se classe aussi parmi les 10 premières villes innovantes au monde*. Elle compte plus de 145 000 étudiants dont 15 000 internationaux. Seconde ville française du classement mondial QS 2020 des villes étudiantes, Lyon est résolument « étudiants friendly ».

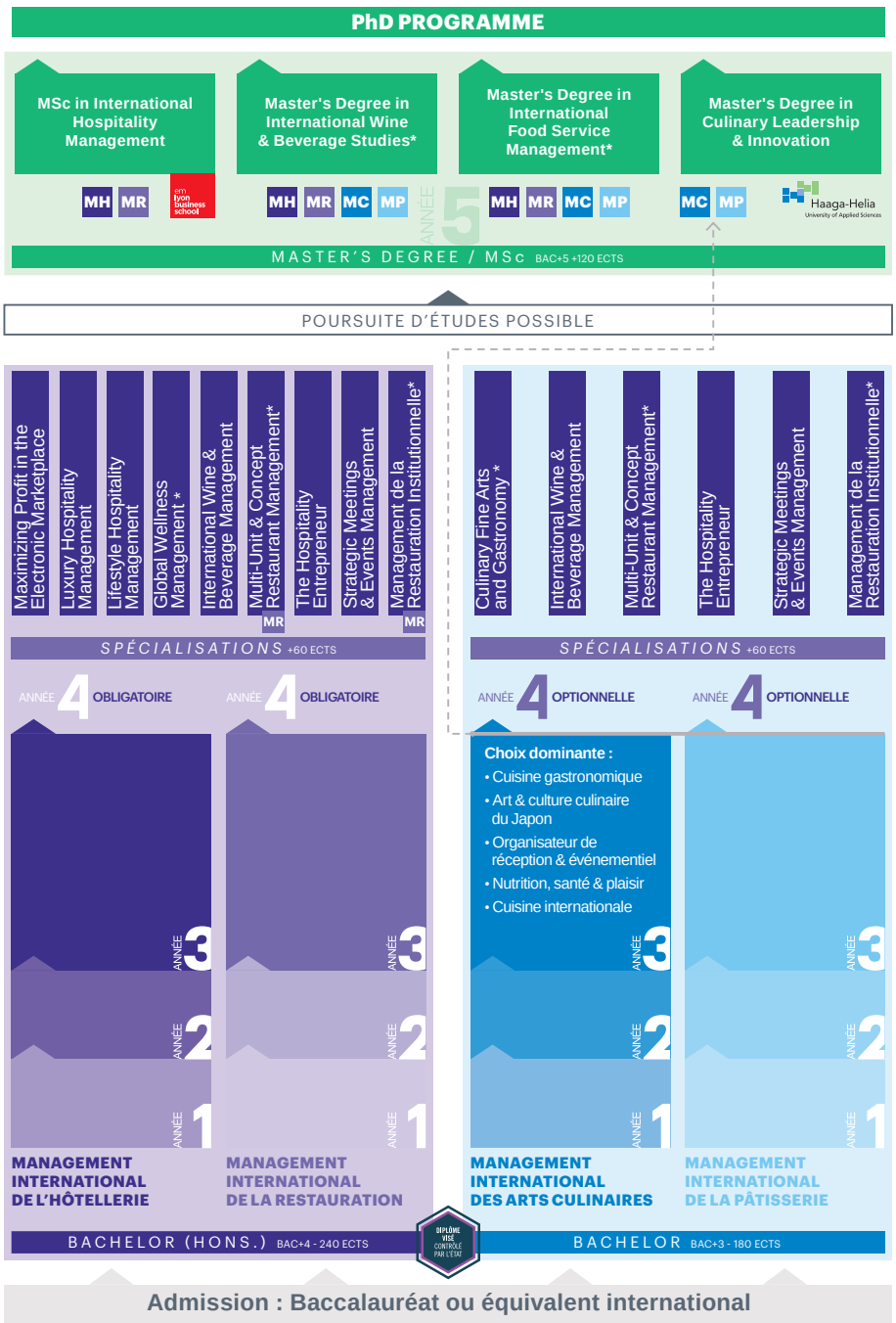
* Source : OnlyLyon

2 ICI VOTRE AVENIR VA VOUS SURPRENDRE

DES CURSUS MODULABLES SELON VOTRE PROJET : BACHELOR, MASTER'S DEGREE, DOCTORAT

MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX POUR NOURRIR L'INNOVATION DE DEMAIN

Pour être à la pointe des tendances du marché et au plus proche des attentes des professionnels, notre offre de formation s'étoffe en permanence.



Pour renforcer votre employabilité, les programmes sont susceptibles d'évoluer.

Depuis 2019, l'Institut Paul Bocuse a intégré la plateforme Parcoursup. Pour les étudiants de Terminale, de nationalité française, souhaitant intégrer un bachelor aux rentrées de septembre, l'inscription se fait via la plateforme gouvernementale, selon le calendrier défini.

L'échange universitaire international par la mobilité est proposé en **2e ou 3e année** avec transfert de crédits.

Tous nos programmes sont disponibles en 100% anglais.

BACHELOR (HONS.) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE

DIPLÔME VISÉ CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

BAC+4 / 240 ECTS

Diplôme en Management International de l'Hôtellerie et Restauration Bac+4 visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

INCARNEZ LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE MANAGERS, LEADERS DE NOTRE INDUSTRIE, POUR PORTER SES VALEURS NOVATRICES

Le secteur de l'hôtellerie-restauration nécessite une adaptabilité et une connaissance pointue des comportements, styles de vie, centres d'intérêts d'une clientèle internationale toujours plus exigeante.

Vous développez une expertise managériale à forte valeur ajoutée, exigée par les plus grands groupes internationaux. Vous êtes doté d'un esprit de leadership et apportez à travers votre propre personnalité, une vision différentiante et un service personnalisé. Vous maitrisez les nouvelles technologies pour accroître l'expérience client tout comme les codes de votre métier pour mieux les transposer dans l'univers identitaire de votre entreprise.

Notre programme en 4 ans, basé sur les modèles académiques internationaux, vous permet la poursuite d'études par un Master's degree ou MSc.

LA FORCE D'UNE SIGNATURE MONDIALE INSTITUT PAUL BOCUSE

De nombreux diplômés de l'Institut Paul Bocuse ont rejoint des grands groupes hôteliers comme le Shangri-La ou le Hilton, à des postes aussi variés que stratégiques. La richesse de leur formation alliée au développement de leur personnalité leur confèrent de vrais atouts qui leur permettent de s'adapter facilement aux attentes des grands groupes.

↘

À l'issue de votre formation, vous aspirez à devenir Directeur d'hôtel, Brand Manager, Meeting Planner, Front Office Manager, F&B Manager, Créateur d'entreprise...

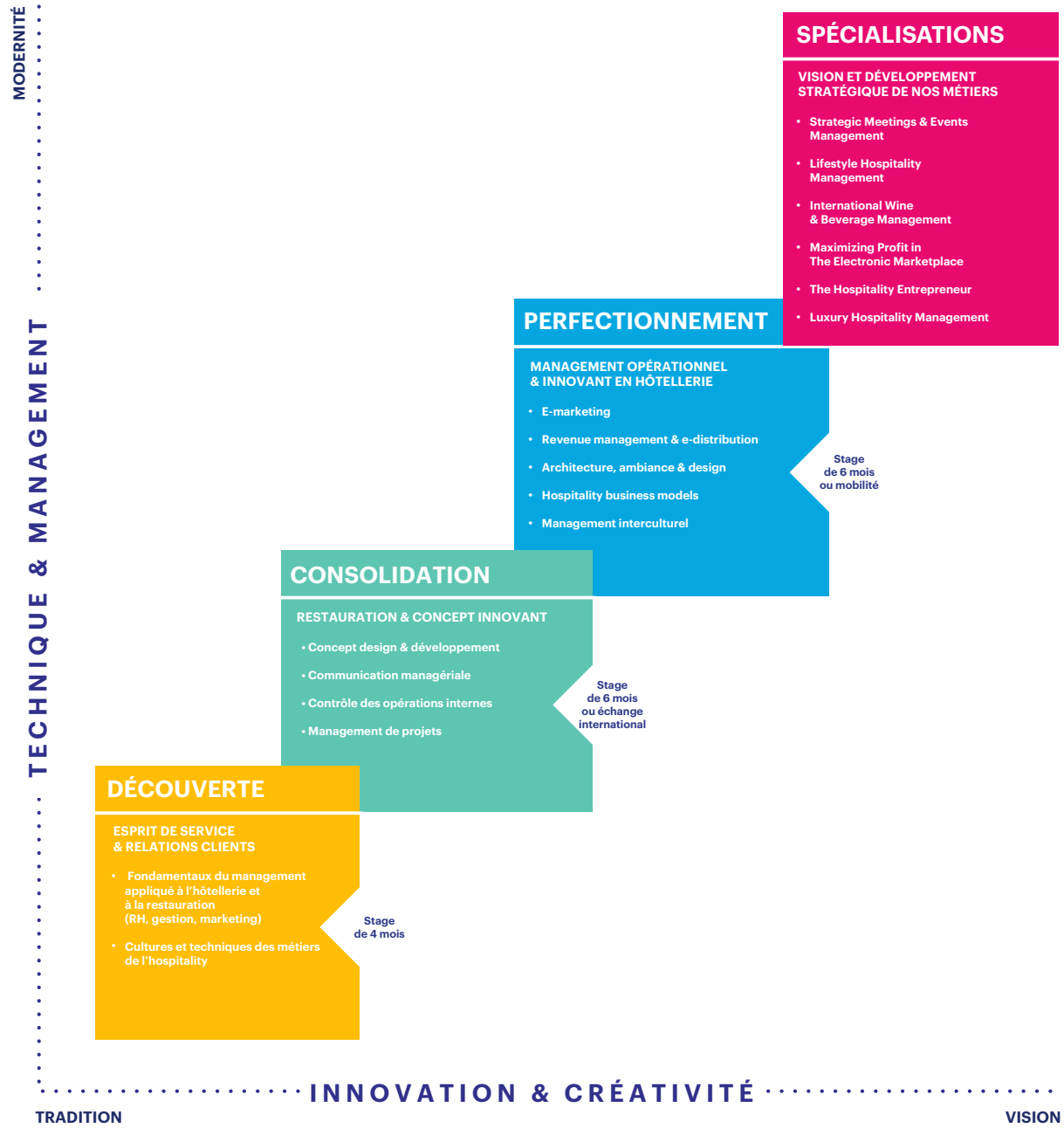
Numéro 1, depuis la création en 2009 du classement national Eduniversal.

* Meilleurs Licences, Bachelors & Grandes Écoles - Catégorie Tourisme & Hôtellerie

↘

Découvrez les témoignages de grands professionnels sur notre site : institutpaulbocuse.com

LES ÉTAPES CLÉS DE VOTRE FORMATION



DIMENSION INTERNATIONALE : Optez pour un cursus 100% anglais. Dès la 1ère année, vous avez ainsi le choix entre un parcours en français, français/anglais (selon cursus) ou exclusivement en anglais.

En 2e ou 3e année, l'échange universitaire vous permet de personnaliser votre parcours de formation (liste complète sur notre site internet).

PROGRAMME COMMUN DE LA 1e À LA 3e ANNÉE

Répartition des enseignements

Vous vous projetez dans l'avenir de l'hôtellerie-restauration et plus globalement dans l'avenir de l'hospitality management.

La modernité pédagogique associée à une philosophie du «test and learn» vous permettent de construire vos compétences avec dynamisme et responsabilité. Vous êtes acteur d'événements internationaux d'envergure portés par nos prestigieux partenaires : Challenge Dilmah Real High Tea, FoodTech Challenge, EMCup, Take off Challenge etc.

L'expérience en entreprise

Dès la 1e année, le monde s'offre à vous. Votre stage se déroule en hébergement, en France ou à l'international.

En 2e et 3e année, la pluralité et la qualité des expériences managériales constituent autant d'opportunités qui vous pousseront à être naturellement curieux.

Année 4 : le choix d'une spécialisation (détail page 32)

À l'issue de cette 4e année, vous recevez le Bachelor (Hons.) délivré par l'Institut Paul Bocuse. Sa reconnaissance est à la fois universitaire et professionnelle.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

- 32% Application, démarches innovantes, concept & créativité
- 19% Gestion Comptabilité Finance & Marketing
- 18% Environnement et Technique Métier
- 18% Communication Management & Ressources Humaines
- 13% Management hébergement & restauration

EXPÉRIENCE EN ENTREPRISE

- 31% F&B Management Sommellerie & Bar
- 24% Direction générale, Gestion projet & Ressources Humaines
- 23% Cost Control, RM & Finance
- 16% Marketing Vente & Commercialisation
- 6% Front Office - Management

BACHELOR (HONS.) MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION

DIPLÔME VISÉ CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

BAC+4 / 240 ECTS

Diplôme en Management International de l'Hôtellerie et Restauration Bac+4 visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

SATISFAISEZ TOUTES LES FAIMS DE TOUTES LES GÉNÉRATIONS

En Europe, 1 repas sur 5 est consommé hors domicile. Les nouveaux rythmes de vie, les évolutions sociétales et les besoin croissants de services à la personne font de la restauration un secteur stratégique pour tous les acteurs.

Notre programme forme les futurs experts de la restauration internationale : de la restauration rapide à traditionnelle, de la street food à la gastronomie, de la restauration d'hôtel à la restauration embarquée, de la restauration commerciale chaînée ou indépendante à la restauration collective.

Vous maîtriserez tous les moyens à mettre en œuvre pour s'adapter aux évolutions de consommation, assurer la rentabilité de votre établissement et accroître la satisfaction et fidélité de vos clients.

Notre programme en 4 ans, basé sur les modèles académiques internationaux, vous permet la poursuite d'études en Master/MSc.

LA FORCE D'UNE SIGNATURE MONDIALE INSTITUT PAUL BOCUSE

Fidèle à l'esprit visionnaire de nos deux fondateurs nous sommes la 1ère école à proposer un Bachelor dédié au Food Service.

« Paul Bocuse est une source constante d'inspiration, une légende pour tous les chefs de ce monde. Généreux et humaniste, il symbolise la passion et les valeurs de la cuisine française. Il nous encourage à voyager à travers le monde pour cultiver notre diversité et créer notre propre style dans le respect des techniques et du savoir-faire originel. »

DANIEL BOULUD,
Grand Chef Étoilé

BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DES ARTS CULINAIRES

DIPLÔME VISÉ CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

BAC+3 / 180 ECTS

Diplôme en Management International des Arts Culinaires Bac+3 visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

DEVENIR AMBASSADEUR DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS

Engagé et créatif, vous développez votre propre identité culinaire. Ouvert au monde, vous aimez surprendre en vous nourrissant de la diversité culturelle qui vous entoure. Mobile, vous devenez ambassadeur international de l'art de vivre moderne à la française et de sa gastronomie.

Décideur responsable, vous veillez au respect et à la valorisation de vos équipes. Vous mettez en œuvre les bonnes pratiques du développement durable et de santé-plaisir liées à notre environnement. Vous utilisez avec aisance les nouvelles technologies numériques et robotiques pour accroître l'expérience digitale en restauration, au service du client.

Entrepreneur innovant, vous apportez des solutions inédites pour répondre à des objectifs qualitatifs et économiques pérennes en phase avec les attentes évolutives du marché et de la clientèle.

LA FORCE D'UNE SIGNATURE INSTITUT PAUL BOCUSE

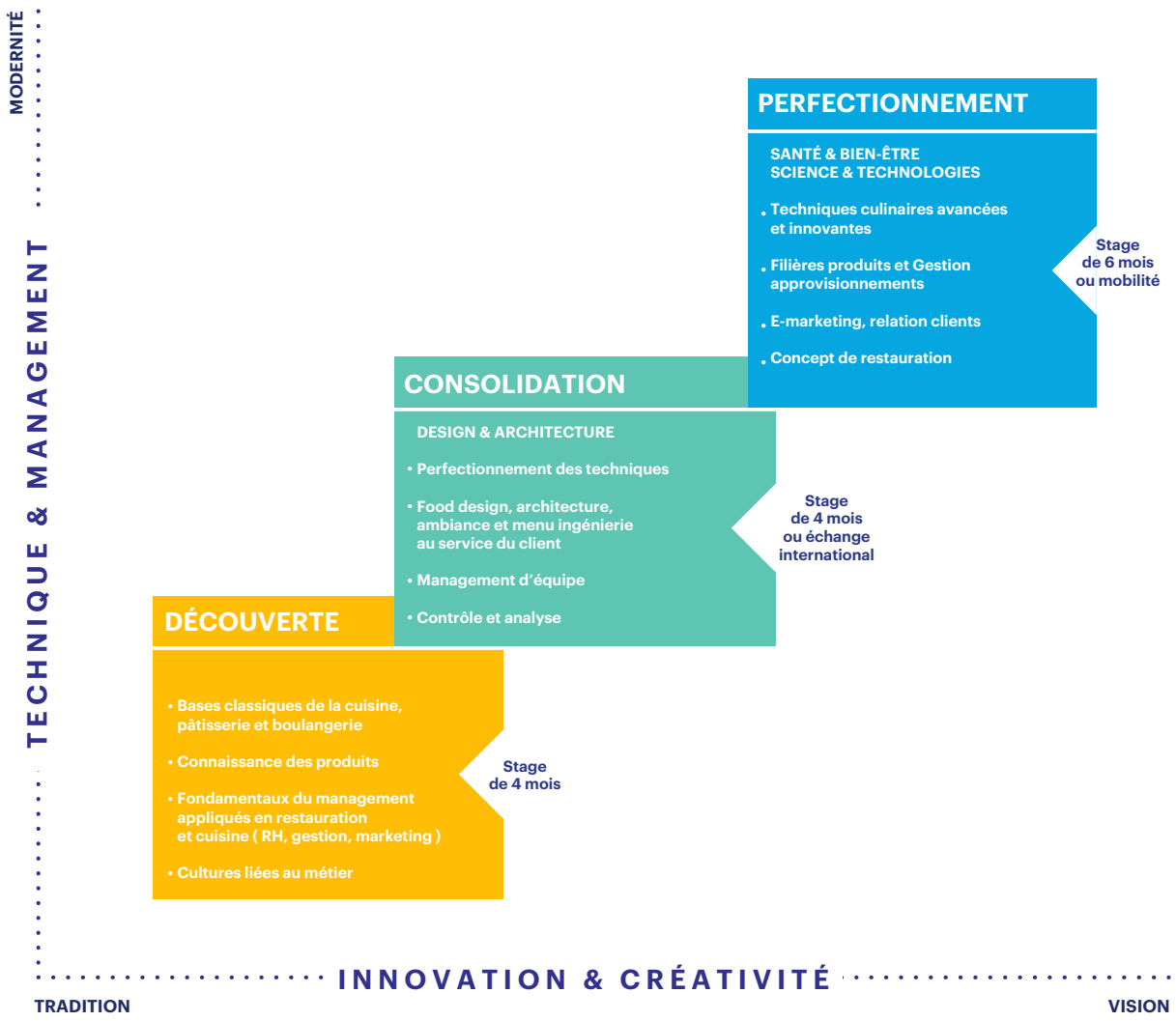
Daniel Boulud, dirige 16 restaurants internationaux. Il est parrain de notre promotion 2014 et Président de notre International Chefs Advisory Board.

Avec lui, des personnalités éminentes impliquées dans la volonté de diffuser le savoir-faire innovant du maître Paul Bocuse telles Yannick Alléno (France), Pierre Gagnaire (France), Juan Mari Arzak (Espagne), Marc Haeberlin (France), Hiroyuki Hiramatsu (Japon), Thomas Keller (États-Unis), Normand Laprise (Canada), Enrique Olvera (Mexique), Lionel Rigolet (Belgique), Michel Roux (Royaume-Uni), Antonio Santini (Italie) et Claude Troisgros (Brésil).

↘

À la suite de cette formation vous deviendrez Chef de cuisine, Chef exécutif, Chef propriétaire, Chef à domicile, Traiteur événementiel...

LES ÉTAPES CLÉS DE VOTRE FORMATION



↘

DIMENSION INTERNATIONALE : Optez pour un cursus 100% anglais. Dès la 1ère année, vous avez ainsi le choix entre un parcours en français ou exclusivement en anglais.

En 2e ou 3e année, l'échange universitaire vous donne une ouverture supplémentaire au monde et à ses différentes cultures. Liste complète sur notre site internet.

En 3e année, vous choisissez votre dominante : Cuisine gastronomique, Art & culture culinaire du Japon, Organisateur de réception & événementiel, Nutrition santé & plaisir.

Le Bachelor Institut Paul Bocuse vous est délivré en fin de cursus. Sa reconnaissance est à la fois internationale et professionnelle.

Répartition des enseignements

Dans une dynamique de performance, vous adoptez une vision moderne et créative des métiers culinaires, ancrée dans un savoir-faire mondialement reconnu.

La pratique du métier et le management appliqué à la restauration se répartissent équitablement. Vous gagnez rapidement en autonomie pour pouvoir gérer une cuisine, une production, un projet culinaire, etc.

Vous êtes acteur d'événements internationaux d'envergure : dîners de gala des grands chefs du monde, missions de représentation auprès des Ambassades, etc.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

- **48%** Application (MESP) Démarche innovante, concept & créativité
- **26%** Environnement et Technique
- **13%** Ressources Humaines Gestion Comptabilité Finance
- **7%** Marketing et e-communication
- **6%** Management Culinaire

L'expérience en entreprise

En 1e année, votre stage se déroule généralement en restauration gastronomique indépendante ou d'hôtels. Une expérience valorisante pour votre CV.

En 2e et 3e année, vous pouvez expérimenter d'autres formats de restauration pour trouver celui qui répondra le mieux à vos aspirations. Restauration nomade, alimentation santé bien-être, nouvelles tendances sont intégrées à nos programmes.

Au moins 50% des missions se déroulent à l'international.

EXPÉRIENCE EN ENTREPRISE

- **50%** Restauration étoilée
- **14%** Restauration traditionnelle & bistronomique
- **13%** Restauration gastronomique
- **13%** Restauration d'hôtellerie 5* & palace
- **6%** Boulangerie, pâtisserie & chocolaterie
- **4%** Traiteurs, événementiel

NOUVEAUTÉ 2021

BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE

DIPLÔME VISÉ CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

BAC+3 / 180 ECTS

Diplôme en Management International des Arts Culinaires Bac+3 visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

DEVENEZ L'ARTISTE PÂTISSIER QUI VOUS RESSEMBLE

Reconnue comme une des lettres de noblesse de la France, la pâtisserie connaît un véritable engouement à travers le monde entier. Élevée au rang d'art et synonyme d'émotion, elle requiert raffinement, esthétisme, haute technicité et évolue sans cesse avec les nouveaux modes de consommation.

Vous êtes à la fois passionné et créatif tout en étant rigoureux et minutieux ? Vous aimez avant tout faire plaisir ? Le monde de la pâtisserie est fait pour vous !

Notre nouveau Bachelor Management de la Pâtisserie, programme en 3 ans visé par l'État, vous plonge dans une vision innovante des métiers de la pâtisserie. Il vous apporte les savoirs faire techniques et les compétences managériales pour occuper un poste à responsabilités en France ou à l'international ou créer votre propre route en devenant entrepreneur.

Ce programme est animé par une équipe de chefs professionnels dont Vincent Durant - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur.

↘

À l'issue de la formation vous deviendrez Chef pâtissier de restaurant, Chef pâtissier de boutique, Chef chocolatier-confiseur, Consultant, Formateur ou encore Responsable de développement produit.

SPÉCIALISATIONS

Les spécialisations en 4e année sont accessibles en équivalence aux titulaires d'un Bac+3 dans l'univers de l'Hôtellerie-Restauration et du Management.

Nos programmes de 7 mois se construisent en adaptation permanente aux besoins d'une industrie en mutation, sous l'influence du digital et de la mondialisation.

Ensemble nous créons une nouvelle approche 3D. Vous devenez ainsi un professionnel agile et créatif, doté d'une vision élargie adaptable aux nouveaux modèles de l'entreprise.

LUXURY HOSPITALITY MANAGEMENT

Bac +4 / 60 ECTS

Une économie toujours plus stratifiée, un accès illimité à l'information, sont autant de facteurs qui entretiennent la bonne croissance de l'industrie du luxe et garantissent une évolution rapide des offres relevant de cet univers.

Le « luxe de masse » décrit aujourd'hui le phénomène de dispersion/ démocratisation des marques et services de luxe sur le marché, tandis que le « uber-luxe » tend à redéfinir l'ultra luxe et la recherche de statut, de symboles et de signes extérieurs. Dans l'industrie de l'Hospitality, cette dynamique se traduit par la création et la premiumisation d'expériences client à couper le souffle, en renouvellement permanent.

Ce programme de spécialisation explore les fondamentaux qui définissent le luxe et prépare les étudiants à s'immerger dans un environnement professionnel haut-de-gamme toujours plus exigent.

↘

Ce programme vous prépare à devenir Manager d'hôtel de luxe, Luxury brand Manager, Deluxe resort Manager, Membership club Manager, Responsable guest relations, créateur d'entreprise...

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

- 33% Developing services & offerings
- 25% Components of luxury
- 25% Luxury business management
- 17% Drivers of luxury consumption

STRATEGIC MEETINGS & EVENTS MANAGEMENT

Bac +4 / 60 ECTS

Le secteur de l'événementiel a connu une très forte croissance - et professionnalisation - ces vingt dernières années, ce qui lui confère d'être aujourd'hui reconnu comme étant une activité majeure dans le secteur de l'Hospitality. L'événementiel est de plus en plus considéré comme un facteur stratégique de différenciation de produits et services.

Cette spécialisation englobe tous les aspects de l'événementiel au sens large, comme les réunions corporate, les lancements de produits, le management des associations et l'organisation de conventions, les salons et expositions, les destinations, l'organisation de mariages et de célébrations, le banqueting, les grands événements et le sport, etc.

Vous maîtriserez tous les aspects de la gestion de projet et d'organisation, tout comme la gestion opérationnelle, la sélection des destinations, le budget, la planification stratégique, les relations avec vos fournisseurs et sous-traitants.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

- **24%** Réunions et événements corporate
- **22%** Grands événements et sport
- **18%** Salons et expositions
- **18%** Management des associations et organisation de conventions
- **18%** Management avancé

↘

Ce programme vous prépare à devenir Meeting Planner, Responsable événementiel, Directeur banqueting, Wedding planner, Special events Manager, créateur d'entreprise...

LIFESTYLE HOSPITALITY MANAGEMENT

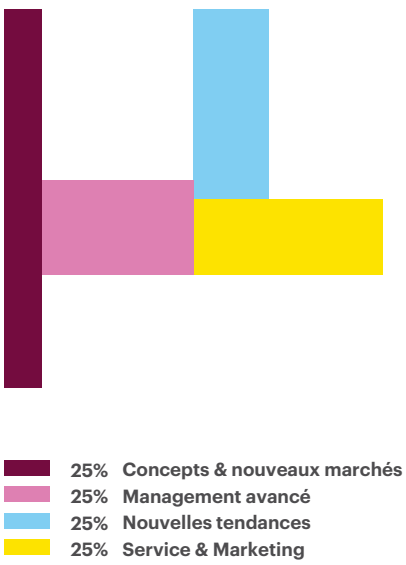
BAC + 4 / 60 ECTS

RÉINVENTEZ LES CODES DE L'HÔTELLERIE

L'hôtellerie et la restauration sont entrées dans l'ère de la post-industrialisation.

Les boutique-hôtels ou hôtels lifestyle, les restaurants conceptuels, les événements sur-mesure, les croisières à thème, les destinations authentiques, sont autant d'exemples d'une société toujours plus adaptée aux critères des consommateurs, à leurs goûts, leurs cultures. Le paysage est désormais dominé par des offres uniques et expérientielles. De nouveaux concurrents, issus de l'économie collaborative, font pression sur l'hôtellerie traditionnelle. Cette spécialisation vous fournit les éléments nécessaires à la création et à la gestion d'expériences clients et de concepts, pour satisfaire les demandes et les attentes futures des consommateurs.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



↘

En complétant votre vision par la dimension stratégique de l'entreprise, vous intégrez de nouvelles opportunités en tant que Créateur d'expérience, Lifestyle brand Manager, Senior living & leisure Manager, Guest Experience Manager, Chasseur de tendances, Créateur d'entreprise...

INTERNATIONAL WINE AND BEVERAGE MANAGEMENT

BAC + 4 / 60 ECTS

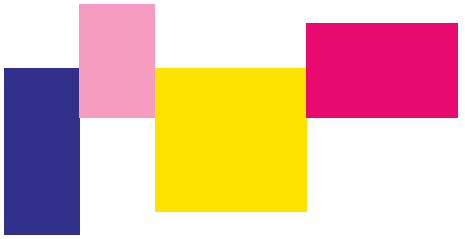
ÉLARGISSEZ VOTRE CHAMP DE VISION DANS UN SECTEUR DYNAMIQUE

L'univers des boissons représente un marché de plusieurs milliards d'euros. Vin, bière, thé, café, whisky, eau... les boissons se sont diversifiées au travers des grandes marques internationales mais aussi des productions régionales et artisanales.

Production, distribution, commercialisation et service : cette spécialisation vous donne une vision à 360° de l'univers du management des vins et des boissons. Elle met l'accent sur la dégustation, les techniques de service, la maîtrise des circuits de distribution, les aspects réglementaires, le marketing et le merchandising, les marques internationales, la mixologie.

Vous développez les compétences nécessaires à la gestion d'un point de vente ou d'un outlet (cave, boutique, restaurant, bar, établissement de nuit).

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



- 38% Connaissance produits & techniques
- 25% Marketing & distribution
- 22% Management avancé
- 15% Gestion opérationnelle & stratégie

↘

Votre ambition vous conduira à des postes de Négociant en vins et spiritueux, Beverage Manager, propriétaire d'un bar à concept, Responsable export, Brand ambassador, Créateur d'entreprise...

MAXIMISING PROFIT IN THE ELECTRONIC MARKETPLACE

BAC + 4 / 60 ECTS

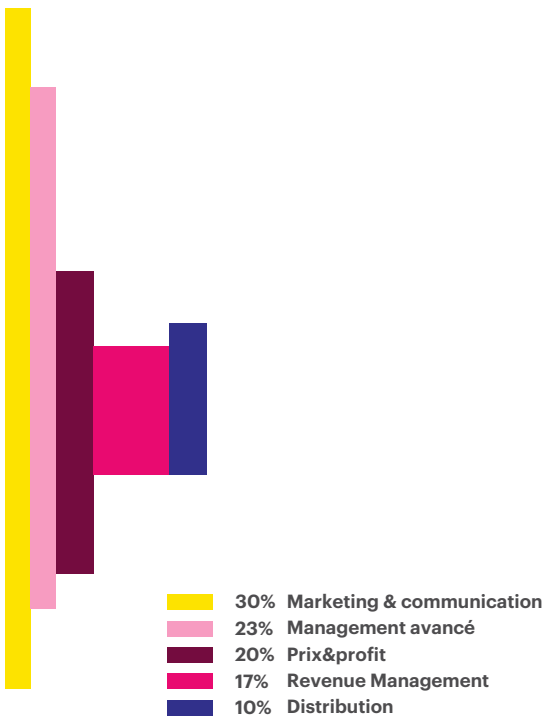
OPTIMISEZ LA RENTABILITÉ À L'ÈRE DU DIGITAL

L'industrie hôtelière, fortement concurrentielle, requiert des compétences plus avancées pour comprendre la complexité des circuits d'e-distribution et réseaux sociaux dans le processus de vente, de fidélisation de la clientèle et d'optimisation du profit.

Cette spécialisation combine les aspects traditionnels du marketing et du revenue management aux outils digitaux complexes qui influencent les choix et perceptions des futurs clients.

Vous abordez toute la gamme d'établissements de l'hôtellerie et de la restauration et les différents canaux de distribution pour petites et grandes entreprises du secteur. Vous devenez expert des techniques de pricing et des concepts avancés de revenue management opérationnel de ce marché.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



↘

Vous accédez aux postes de revenue manager, e-distribution manager, on-line networks manager, operation manager ou general manager dans un hôtel, un siège social, une centrale de réservation, Digital & CRM Manager, etc.

THE HOSPITALITY ENTREPRENEUR

BAC + 4 / 60 ECTS

ENTREPRENEZ EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'entrepreneuriat fait partie intégrante de notre ADN.

Pour lancer une entreprise viable et performante, vous devez en tant que jeune entrepreneur valider votre idée en la confrontant aux réalités du marché, mesurer sa faisabilité au prisme des cadres réglementaires, juridiques et fiscaux et identifier les leviers de succès comme les menaces pour votre entreprise.

Vous devez maîtriser l'élaboration de votre business-plan et votre capacité à le soumettre de manière convaincante à des investisseurs potentiels.

Cette spécialisation, grâce à des cours théoriques et des partages d'expériences assurés par des experts de l'entreprise, agit comme un véritable incubateur qui vous accompagnera de façon individualisée vers le succès.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

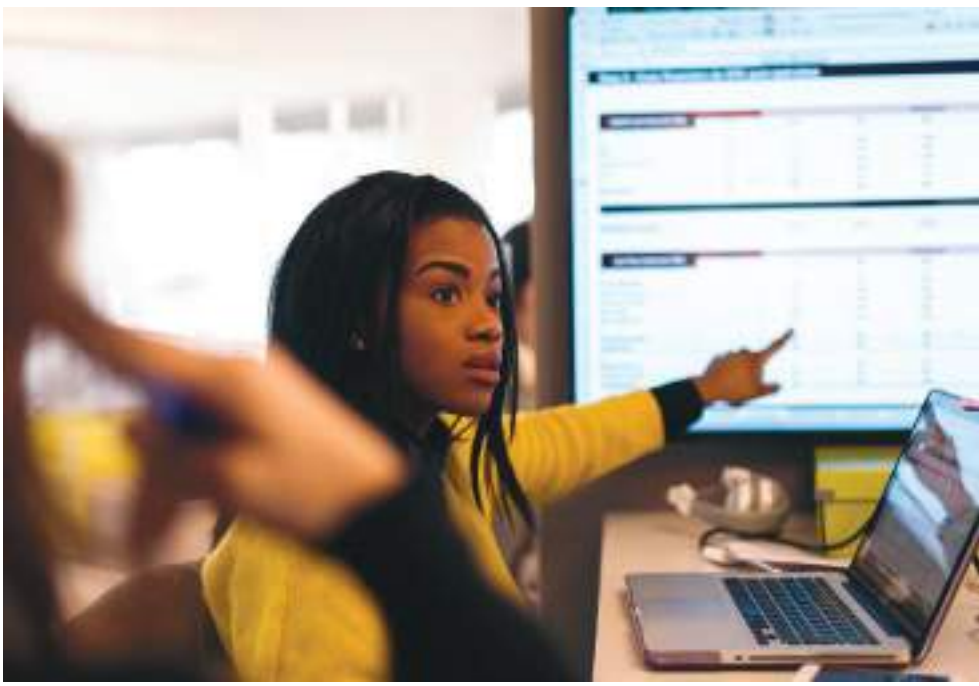
↘

Nous avons créé pour vous cette spécialisation innovante avec nos experts et mentors. Cette spécialisation est un véritable accélérateur de votre projet. devenez l'entrepreneur qui vous ressemble...

MASTER'S DEGREE / MSc

Notre Master's degree et notre MSc développent vos compétences stratégiques, encouragent l'esprit entrepreneurial et la conduite du changement, valorisent les dernières innovations du secteur et anticipent celles à venir.

Notre approche accélérée et intensive complétée d'un stage est un réel tremplin pour des postes de management de haut niveau. Nos Master's degree/MSc de niveau académique M2, sont reconnus en France et à l'international.



MSc IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

BAC + 5 / 120 ECTS

EN PARTENARIAT AVEC EMLYON BUSINESS SCHOOL (FRANCE)

& PAUL INSTITUT BOCUSE

TITRE RNCP NIVEAU 1, INSCRIT AU REGISTRE NATIONAL DE LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

TITRE DE MSc DÉLIVRÉ PAR EMLYON BUSINESS SCHOOL

Le programme s'adresse aux diplômés d'un Bac+4 ou d'un International Bachelor ou, selon conditions, aux titulaires d'un Bac+3 dans l'univers de l'Hôtellerie-Restauration.

DEVENEZ ACTEUR DE L'ÉVOLUTION DE L'HOSPITALITY MONDIALE

Les entreprises ont besoin de dirigeants performants et innovants qui puissent donner un nouveau souffle au secteur, comprendre la diversité des attentes de leurs clients sur les marchés mondiaux et maîtriser la complexité des business models de l'hospitality.

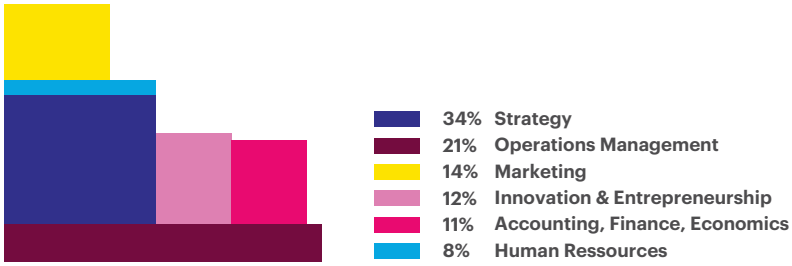
L'Institut Paul Bocuse s'est associé à em**lyon business school** pour créer un diplôme répondant à ces objectifs et ouvrir sur une vision globale du secteur et du management, combinée à un savoir-faire spécialisé.

Le MSc in International Hospitality Management vous procure de solides bases, en 11 mois, en management d'équipe et de l'innovation, création d'entreprise, marketing digital, luxe et lifestyle hospitality, etc.

Parcours accéléré

Un Module d'Immersion Professionnelle d'un mois, préalable à la formation, vous est proposé si vous ne bénéficiez pas d'une expérience significative en hôtellerie-restauration.
Il permet de se plonger dans la culture de notre industrie.
Ce module peut être complété par des cours de management en ligne selon les besoins.

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS



Le programme se déroule en France et en Chine (campus emlyon à Shanghai).

Il comprend des modules à options pour adapter votre formation à vos connaissances et vos objectifs.

Le MSc in International Hospitality Management a été élu 2e meilleur Master en Management de l'Hôtellerie et 6e formation mondiale au classement Eduniversal 2019.

↘

À l'issue de votre formation, vous réalisez un stage de 4 à 6 mois à l'international ou vous débutez votre carrière professionnelle en mettant en pratique les compétences acquises au bénéfice réel de l'industrie.

Après cette formation, vous devenez Business development Director, Account General Manager, Consultant senior en transformation digitale, Directeur d'exploitation, Corporate Director F&B, Directeur marketing & ventes, Conseiller financier...

MASTER'S DEGREE IN CULINARY LEADERSHIP & INNOVATION

BAC + 5 / 120 ECTS

EN PARTENARIAT AVEC HAAGA-HELIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES (FINLANDE)

Haaga-Helia University of Applied Sciences & Institut Paul Bocuse

TITRE RNCP NIVEAU 1, INSCRIT AU REGISTRE NATIONAL DE LA CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

TITRE DE MASTER'S DEGREE DÉLIVRÉ PAR NOTRE PARTENAIRE HAAGA-HELIA UNIVERSITY

ÉLARGISSEZ VOTRE HORIZON PROFESSIONNEL PAR UNE VISION STRATÉGIQUE DU MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION

Que vous soyez chef, diplômé d'école culinaire ou hôtelière, manager de l'hôtellerie-restauration*, nous vous offrons un véritable tremplin pour votre carrière professionnelle.

Notre programme de 12 mois séduit par son originalité des étudiants du monde entier. Dans un univers totalement multiculturel, vous suivez notre formation dans deux pays d'Europe reconnus pour leur innovation et leur leadership en hospitality management : la France et la Finlande.

Notre Master's degree est construit sur les bases de la culture gastronomique française qu'il combine à une vision internationale du leadership et de l'innovation culinaire. L'UAS Haaga-Helia, notre partenaire, est reconnu comme une véritable institution à travers le monde.

* Titulaires d'un Bac+3 ou équivalent international ou Bac+2 ET 3 ans d'expérience managériale dans le secteur. Ouvert également aux candidats avec un niveau de diplôme inférieur à Bac+2 ET avec 5 ans d'expérience managériale minimum dans le secteur.

À l'Institut Paul Bocuse, vous bénéficiez d'une formation de pointe aux techniques culinaires françaises.

À l'UAS Haaga-Helia, vous expérimentez les méthodes pédagogiques innovantes de la Finlande.

Répartition des enseignements

Les nombreux projets, ateliers culinaires, séminaires dédiés, les visites en entreprise et le mémoire de fin d'études intègrent l'innovation et l'esprit entrepreneurial tout au long du cursus. Chacun concourt au développement de vos compétences et méthodologies de recherche.

↘

À l'issue de votre formation, vous réalisez un stage de 6 mois à l'international ou vous débutez votre carrière professionnelle en mettant en pratique les compétences acquises au bénéfice de l'industrie.

Vous devenez créateur d'entreprise, Innovation Manager, Culinary project Manager, Chef R&D, consultant culinaire, restaurant concept designer...

RÉPARTITION DES ENSEIGNEMENTS

- **30%** Recherche
- **25%** Leadership & Management
- **25%** Innovation & Entrepreneurship
- **20%** Culinary Exploration Projects

PHD PROGRAM, L'EXPERTISE DE L'INNOVATION PAR LA RECHERCHE

GRADE DE DOCTEUR EN SCIENCES

UNE ÉQUIPE SCIENTIFIQUE DE HAUT NIVEAU AVEC DE SOLIDES CAUTIONS ACADÉMIQUES

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. Elle tient compte de trois préoccupations majeures : le goût et le plaisir du repas ; la santé et le bien-être ; l'environnement du mangeur (le service, l'accueil et l'hospitalité).

UNE FORMATION PAR LA RECHERCHE PLURIDISCIPLINAIRE INSCRITE DANS LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LES ARTS CULINAIRES

Le doctorant doit justifier d'un Master et d'une expertise correspondant au projet de thèse à mener.

Il est inscrit dans une école doctorale universitaire locale, nationale ou internationale et soutient une thèse dans une discipline scientifique spécifique.

La problématique de chaque thèse est issue d'une question opérationnelle ou sociétale et le travail vise à faire progresser les connaissances scientifiques mais également à envisager des applications pratiques.

Le doctorant est supervisé par un chercheur de l'Institut Paul Bocuse et un directeur académique. Il bénéficie de l'expertise d'un comité de pilotage ad hoc composé de chercheurs et de professionnels.

Quelques exemples de thèses menées :

- **2020, Camille Massey**
Impact de la contrainte de temps sur le choix alimentaire en contexte professionnel.

- **2018, Abigail Pickard**
Les rejets alimentaires chez le jeune enfant (3-6 ans): origines et stratégies pour les surmonter.

- **2017, Kenza Drareni**
Goût et Cancer : Vers un prise en charge culinaire des troubles sensoriels et de la dénutrition liés aux chimiothérapies.

- **2015, Virginie Pouyet**
L'attractivité et la reconnaissance des aliments chez les personnes âgées et Alzheimer vivant en institution.

OBJECTIF 100% EMPLOYABILITÉ

D'ici 2030, l'Organisme Mondial du Tourisme estime le nombre de voyageurs à 2 milliards.

Choisir la voie de l'hôtellerie-restauration apporte l'assurance de trouver un emploi à dimension internationale, responsabilisant et évolutif, dès la fin du cursus.

Chaque année, plus d'un tiers de nos étudiants sont recrutés directement sur notre campus.

L'originalité des missions proposées vous permettront de vous projeter dans un futur proche inspirant.

Plus de 2000 offres qualifiées vous donnent accès aux plus larges opportunités de stages et d'emplois en France et dans le monde. Plus de 500 groupes & entreprises reconnaissent la qualité des formations délivrées par l'Institut Paul Bocuse et font le choix de vous accueillir dans leurs équipes.

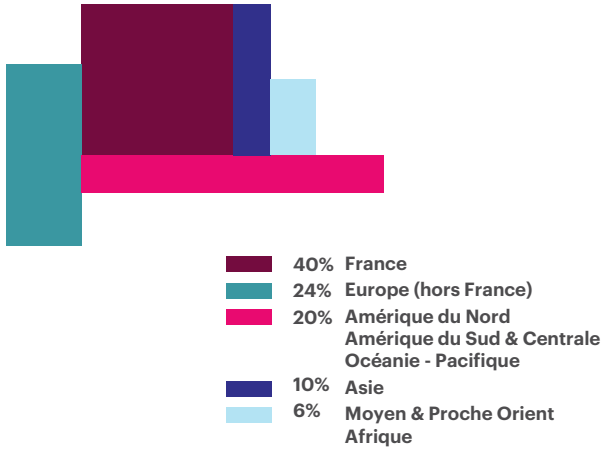
100% de nos jeunes diplômés occupent un emploi, répondant en tout point à leurs attentes dans les 3 mois qui suivent la fin des études.

Vous rêvez plus grand, plus haut, plus fort !

VIVEZ PLEINEMENT CHAQUE EXPÉRIENCE QUI S'OFFRE À VOUS

Selon la formation retenue, les opportunités de carrière sont immédiatement en résonance avec vos aspirations. Ces opportunités se retrouvent partout dans le monde comme le montre la présence de nos diplômés dans plus de 80 pays.

NOS DIPLÔMÉS DANS PLUS DE 80 PAYS



Nabil Faher
2011 – Directeur Général de 3 hôtels du Groupe Louvre Hotels à Paris (France)

Jennifer & Nathalie Dienstbach
Restaurant « Les Deux Dienstbach » (Allemagne)

Sur l'ensemble de nos promotions, 70% de nos diplômés exercent une fonction de Top Management.

95% de nos diplômés occupent un emploi directement en lien avec le secteur. Ce qui traduit une véritable adhésion des entreprises qui trouvent en vous des professionnels formés aux attentes du marché.

NIVEAUX DE RESPONSABILITÉS

- 38% Senior manager
- 32% Dirigeant exécutif
- 30% Junior manager

SECTEURS DES DIPLÔMÉS

- 44% Arts Culinaires
- 28% Hôtellerie
- 18% Restauration
- 10% Autres (conseil, événementiel...)

TOP 10 DES GROUPES LES PLUS INFLUENTS QUI RECRUTENT NOS TALENTS

(tous niveaux et formations confondus)

Starwood Hotels & Resorts Worldwide (St Regis, W Hotel, etc.)

Hilton Worldwide Hotels & Resorts (Waldorf Astoria, Conrad, etc.)

Groupe Yannick Alléno

AccorHotels (siège Monde, Sofitel, M Gallery, Pullman, etc.)

Shangri-La

Sodexo

Dorchester Collection (Plaza Athénée, les tables d'Alain Ducasse, etc.)

InterContinental Hotels Group

Four Seasons Hotels & Resorts

Mandarin Oriental

« La joie d'entreprendre n'a d'égal que la joie de créer ; rien de grand ne se fait sans sacrifice et l'entreprise dans tout ce qu'elle représente en est bien la meilleure incarnation. »

YANNICK ALLÉNO

AU CŒUR DE NOTRE EDUCATION, L'ENVIE D'ENTREPRENDRE ET D'INNOVER

À l'Institut Paul Bocuse, nos diplômés sont 33% à vivre leur rêve entrepreneurial dans un délai de 5 ans après la fin de leur cursus. Et ce rêve n'a pas de frontière. Responsables d'activité, nos diplômés sont aussi chefs d'entreprise et créateurs d'emplois, sources de richesses humaines et économiques mondiales.

Cet esprit entrepreneurial, l'Institut Paul Bocuse ne cesse de l'encourager à travers différentes initiatives. Notamment grâce à notre accélérateur de carrières qui soutient les projets les plus exceptionnels.

Notre Challenge annuel des Bocuse & Co présidé par le chef-entrepreneur triplement étoilé, Yannick Alléno récompense votre audace innovante. Notre Challenge Food Tech consacre les meilleurs projets 2 fois par an.

En plus d'une plateforme web réservée aux membres de notre communauté, l'Institut Paul Bocuse dispose d'une application mobile avec géolocalisation.

Elle constitue un moyen interactif et innovant d'accéder instantanément à l'ensemble du réseau Alumni entrepreneur.

Aujourd'hui, près de 400 établissements* ont été créés partout dans le monde depuis la naissance de notre école.

* Sources : Alumni network 2016

ESPRIT ENTREPRENEURIAL

49% Entrepreneurs en France
30% Entrepreneurs en Europe
21% Entrepreneurs à l'international

ILS ÉCRIVENT NOTRE HISTOIRE...

DES TÉMOIGNAGES VIDÉOS SUR NOTRE SITE

ARTS CULINAIRES

SÉBASTIEN BRAS
1993 – Élu créateur de l'année 2016, Chef de cuisine Maison Bras - Restaurant Le Suquet 2* Michelin (France)

SIRORAT LERLERTWANICH
2004 – Chef Manager chez Sodexo (Thaïlande)

NOLWENN CORRE
2010 - Chef propriétaire du restaurant Hostellerie de la pointe Saint-Mathieu 1*

YOUNGHOUN LEE
2012 – Chef de cuisine propriétaire Le Passe-Temps, 1*Michelin (France)

ANAÏS FORAY
2004 – Élue femme remarquable de l'année au Trofémina, Chef Executive au Sofitel Paris Le Faubourg by Yannick Alleno, STAY (France)

YANN KLEIN
2007 - Chef Executif de la Maison Lameloise 1* Michelin (Shanghai)

SEBASTIAN NAVAS
2014 – Co-Createur de Roots of Flavor : contenu de marque, vidéo, édition, développement de marque, management des réseaux sociaux (Inde)

RONAN & SU JIN MAILLET
2006 - Propriétaire Maillet Pâtisserie Française (Corée du Sud)

TARA KHATTAR
2013 - Food Consultant (États-Unis)

ISABELLE WEISEN
2010 - Chef à domicile Isa at Home (Luxembourg)

HÔTELLERIE-RESTAURATION

CHRISTIAN MONGENDRE
2009 - Managing Director de CGM Concepts et fondateur du concept de restauration collective TREEHOUSE (Hong Kong)

LOUIS-AUGUSTIN GARDON
2015 – Responsable d'exploitation chez La Finance MF, investissement et holding d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration (France)

CINDY DELHOMEL
2008 – Resort Manager AVANI+ Samui (Thaïlande)

GREGORY POLINO
2005 – General Manager chez The St. Regis Bal Harbour (États-Unis)

RAHUL RAMBURN
2012 – Event Manager & F&B Project Development LUX* Resorts & Hotels (Ile Maurice)

NICOLAS QUINIOU
2015 – Marketing Manager W Hotels (Suisse)

DAMIEN MARTY & NICOLAS FRISON
2011 – Créateurs de Room Seasons (Europe), projet soutenu par l'accélérateur

LEA BUREL
2008 – Director of Food and Beverage au Grand Hyatt Kuala Lumpur (Malaisie)

CAMILLE BOURIT
2014 – Guest Experience & Quality Manager chez The Doyle Collection (Royaume-Uni)

CRISTINA AMESCUA
2003 – Account Director chez St-Regis Bal Harbour (États-Unis)

THILBAULT MERENDON
2008 - Lauréat des trophées BOCUSE & Co 2018 catégorie "Innovation", fondateur Fresh Me Up (France)

↘
Retrouvez nos success stories sur alumni.institutpaulbocuse.com & sur notre application mobile « Le Guide »

… ET TÉMOIGNENT POUR VOUS

STEVE WOOD

2010 - Président Groupe B&W, GreenRock SAS et créateur de l'Hôtel Maison Nô 4*

"En première année, l'expérience en palace était indispensable, j'ai choisi d'intégrer le bar du Ritz Paris. Et pour gagner en responsabilité, je suis devenu assistant directeur de la restauration au Beau-Rivage Palace Lausanne lors de mon stage de deuxième année. En troisième année, je voulais passer à un niveau supérieur dans un grand hôtel à l'international. C'est finalement l'hôtel Pudong Shangri-La Shanghai qui m'a donné ma chance au poste de Responsable Lounge VIP. Un nouveau monde s'ouvrait à moi..."

REMY MEZINO

2016 - Restaurant Manager Anantara Layan Phuket (Thaïlande)

"Notre métier est passionnant et particulièrement enrichissant mais nécessite une forte motivation. Il s'agit d'une profession difficile et la clientèle peut parfois être compliquée. Soyez patients et ne vous mettez pas des barrières. De toute façon, le travail paie toujours. Si l'on veut réussir, il suffit de s'en donner les moyens !"

PASCAL DESVAUX

1996 - General Manager MGM Resorts International (Las Vegas)

"L'Institut Paul Bocuse m'a permis de réaliser une carrière internationale à travers 3 continents, d'obtenir la double nationalité française et américaine et de travailler pour les plus grands chefs du monde."

ALEJANDRA ESPINOZA

2011 - Fondatrice et Chef Executif chez Somos Hospitality Group (Equateur)

"Ma formation à l'Institut Paul Bocuse a été une expérience incroyable. Je suis très enthousiaste à l'idée d'apporter toutes les compétences et techniques acquises et affinées sous la direction de Meilleurs Ouvriers de France et chefs étoilés Michelin à mon nouveau projet professionnel, dans mon pays d'origine, l'Équateur."

ADMISSION 1ÈRE ANNÉE
PROGRAMMES BACHELOR
Suzanne Weber
Tél. +33 (0)4 72 18 02 24
suzanne.weber@institutpaulbocuse.com

ADMISSION PARALLÈLE 3E ANNÉE
Hospitality Management
& foodservice Management
Adeline Molière
Tél. +33 (0)4 72 18 09 85
adeline.moliere@institutpaulbocuse.com

ADMISSION PARALLÈLE 3E ANNÉE
Culinary Management
Pascal Lamoussière
Tél. +33 (0)4 72 18 02 25
pascal.lamoussiere@institutpaulbocuse.com

ADMISSION SPÉCIALISATIONS & MASTER/MSC.
Olivier Rejany
Tél. +33 (0)4 26 20 97 68
olivier.rejany@institutpaulbocuse.com

VAE / LIFE EXPERIENCE CREDIT
Fabienne Novelli
Tél. +33 (0)4 72 18 02 35
fabienne.novelli@institutpaulbocuse.com

INSTITUT PAUL BOCUSE
Château du Vivier
1A Chemin de Calabert - BP 25
69131 Écully Cedex (France)
Tél. +33 (0)4 72 18 02 20
institutpaulbocuse.com

Conception & Réalisation : CBA Paris - Modifications : Thomas Favre Graphic Design
© Institut Paul Bocuse - François Fleury - Pascal Muradian - Tristan Deschamps / Lyon Tourisme et Congrès - www.cherrystone.fr - Fabrice Rambert - Frédéric Marquet - YA par Satoshi - Marie-Eve Brouet - Romain Etienne