

**APPRENONS
À RÊVER
EN GRAND**

**PAUL
INSTITUT
BOCUSE**

HOW TO JOIN US?



FOREIGN NATIONALITY

Apply on

www.institutpaulbocuse.com



Online application



Eligibility check



Register for a selection day



Selection day

Interviews and tests on campus or off campus



Selection Committee



Registration



FRENCH NATIONALITY

You want to integrate

a Bachelor's degree
1st year

April
intake

September
intake

Apply on

www.parcoursup.fr

a Bachelor's degree
3rd year

OR

a Specialisation
4th year

OR

a Master's degree / MSc

Apply on

www.institutpaulbocuse.com

GRANDE ÉCOLE DE MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DES ARTS CULINAIRES.



L'Institut Paul Bocuse fondé en 1990 par Paul Bocuse et Gérard Pélisson, a pour vocation de transmettre ses valeurs et son savoir-faire aux jeunes générations du monde entier.

COURAGE

CRÉATIVITÉ

ENTREPRENEURIAT

ALTRUISME



Établissement d'enseignement supérieur privé
visé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur,
de la Recherche et de l'Innovation.

L'Institut Paul Bocuse est membre de



62

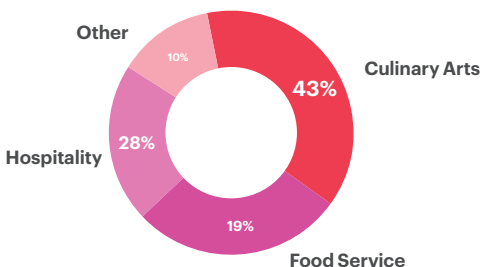
NATIONALITIES

10

**INTERNATIONAL
CAMPUSES**

100% employability

Within 3 months after being graduated



33%

choose an entrepreneurial career

+ de 500
business
partners

2000
JOB & INTERNSHIP
qualified offers

**60% begin their
career overseas**



Most of internships, in France or abroad, take place in international companies :
AccorHotels, Club Med, Four Seasons Hotels & Resorts, Maisons Lenôtre, Maisons LVMH, Maison PIC, Mandarin Oriental, Shangri-La Hotels & Resorts, Elios...



**RÊVEZ PLUS GRAND,
PLUS HAUT, PLUS FORT :
REJOIGNEZ-NOUS !**

RÉVÉLEZ-VOUS AUX CÔTÉS DES MEILLEURS

- **210 professionnels et enseignants** (33% titulaires d'un doctorat).
- **35 chefs** dont une équipe de Meilleurs Ouvriers de France.
- **30 experts** en restauration et hôtellerie.

EXPÉRIMENTEZ SUR UN TERRAIN D'APPLICATION UNIQUE

- **15 laboratoires.**
- **6 restaurants** pédagogiques dont **1 étoilé** au Guide Michelin.
- **1 hôtel 5*** école et **1 résidence hôtelière** d'application.

PERSONNALISEZ VOTRE PARCOURS

- **10 à 14 mois de stages** : des offres en adéquation avec votre projet chez nos nombreux partenaires et grâce à notre puissant réseau de diplômés.
- Notre équipe de Talent Managers assure un **suivi individualisé** de votre projet professionnel tout au long de vos études.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES CULTURES

- Des échanges internationaux possibles dans **20 écoles partenaires.**
- Un environnement multiculturel grâce aux **62 nationalités** présentes sur le campus.
- **60%** des diplômés débutent leur carrière à l'étranger.

VIVEZ À LYON

La **capitale de la gastronomie** et **1^{ère} ville étudiante française**, séduit par son histoire et son dynamisme. Profitez d'un **campus exceptionnel** où événements sportifs et associatifs rendront vos études inoubliables.





MSc IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

5-YEAR POST-GRADUATE STUDIES _ 120 ECTS

REINVENT THE FUTURE OF

INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

Qualification: **State Certified Level I
Qualification and MSc**

Length: **16 months full-time**

Entry requirements: **Master's degree (Bac+4) or
equivalent**

Start date: **September**

Language of instruction: **English**



Our International Hospitality Management course will equip you with the knowledge and skills to become a leading manager on the world hospitality scene. You'll spend each semester in a different city (Lyon, Paris and Shanghai) to understand the multicultural dimension of management.

We'll also give you opportunities to put into practice the theory you learn in the classroom during 3 real-life practical projects.

**The MSc level qualification
is awarded by our partner
institution, emlyon business
school** one of the best business
school in Europe.



CAREERS & OPPORTUNITIES:

Business Development Director • Account
General Manager • Digital Transformation
Consultant • Operating Director • Sales and
Marketing Director • Finance Consultant

MAIN COURSE FEATURES:

- Finance strategic and operational management
- Customer experience & Advanced services marketing
- CRM & Digital marketing
- Luxury & Lifestyle hotel management
- Asian hospitality business
- Change management
- Asset management & Business models

4 to 6-month work placement

More information on www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES

BAC+3 _ 180 ECTS

DEVENEZ LE CHEF DE DEMAIN

DIPLOME
VISÉ
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

Diplôme préparé : **diplôme visé Bac+3 par l'État**

Durée : **3 ans**

Diplôme requis : **baccalauréat ou équivalent**

Rentrée(s) : **septembre ou avril**

Langue(s) : **français/anglais ou anglais**

DES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES VARIÉES ET INSPIRANTES

Chef de cuisine • Chef exécutif • Chef propriétaire •
Chef pâtissier • Créateur d'entreprise

MAIS AUSSI...

Responsable achats et approvisionnements •
Formateur • Auditeur qualité • Consultant culinaire •
Traiteur événementiel

EXEMPLES D'ENSEIGNEMENTS :

ANNÉE 1

- Techniques culinaires innovantes, nutrition et pâtisserie
- Connaissance des produits
- Ressources Humaines, communication interpersonnelle, langues vivantes

Stage de 4 mois

ANNÉE 2

- Food design, création de menu
- Management d'équipe
- Contrôle et analyse

Stage de 4 mois et/ou échange international

ANNÉE 3 : choix d'une dominante

- Cuisine gastronomique
- Arts & culture culinaire du Japon
- Pâtisserie
- Organisation de réception by Potel & Chabot
- Nutrition, santé & plaisir
- Cuisine internationale
- Culinary Resort Manager by Club Med (18 mois en alternance)

Stage de 6 mois

> Poursuite d'étude possible en 4^{ème} année de spécialisation

Tous les détails de nos formations sur www.institutpaulbocuse.com





MASTER'S DEGREE IN CULINARY LEADERSHIP & INNOVATION

5-YEAR POSTGRADUATE STUDIES _ 120 ECTS

DEVELOP A STRATEGIC VISION OF
CULINARY MANAGEMENT



Qualification: **State Certified Level I
Qualification and Master's degree**

Length: **18 months full-time**

Entry requirements: **Undergraduate degree
in Culinary Arts, Food Service or Hospitality
Management or equivalent**

Start date: **September**

Language of instruction: **English**

The Culinary Leadership & Innovation course will provide you with a strategic and avant-gardist vision of the culinary arts and food service industry in France and internationally.

This Master's degree level qualification is awarded by Haaga Helia University of Applied Sciences, our international partner institution located in Finland.



CAREERS & OPPORTUNITIES

Entrepreneur • Innovation Manager • Culinary Project Manager • Research Chef • Culinary Consultant • Concept Developer & Food Designer

MAIN COURSE FEATURES:

- Food Service strategic management
- Innovation and entrepreneurship
- Culinary experimentations
- Service design
- Applied research methodologies

6-month work placement

More information on www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE

BAC+4 _ 240 ECTS

**DEVENEZ MANAGER
DE L'INDUSTRIE HÔTELLIÈRE**

DIPLOME
VISÉ
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

Diplôme préparé : **diplôme visé Bac+4 par l'État**

Durée : **4 ans**

Diplôme requis : **baccalauréat ou équivalent**

Rentrée(s) : **septembre ou avril**

Langue(s) : **français / anglais ou anglais**

DES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES VARIÉES ET INSPIRANTES

Directeur d'hôtel • Brand Manager • Meeting planner •
Front office Manager • Créateur d'entreprise

MAIS AUSSI...

F&B Manager • Responsable des ressources humaines •
Contrôleur de gestion • Manager des opérations •
Revenue Manager

EXEMPLES D'ENSEIGNEMENTS :

ANNÉE 1

- Management de l'hôtellerie et des organisations
- Marketing des services
- Ressources humaines, communication interpersonnelle, langues vivantes (3)
- Connaissance du marché du tourisme et de l'hôtellerie

Stage de 4 mois

ANNÉE 2

- Concept design et développement
- Communication managériale
- Contrôle des opérations internes et Management de projets

Stage de 4 mois et/ou échange international

ANNÉE 3 :

- E-marketing, revenue management
- Architecture, ambiance et design
- Hospitality business models
- Management interculturel

Stage de 6 mois

ANNÉE 4 : Spécialisation



SPECIALISATIONS

4-YEAR POST-GRADUATE STUDIES_60 ECTS

Qualification: **Bachelor (Hons.) State Certified Level II Qualification**

Length: **7 months full-time**

Entry requirements: **Undergraduate degree or equivalent**

Start date: **January**

Languages of instruction: **French / English**

LUXURY HOSPITALITY MANAGEMENT

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Luxury Hotel Manager • Luxury Brand Manager • Deluxe Resort Manager • Guest Relations Manager • Membership Club Manager

LIFESTYLE HOSPITALITY MANAGEMENT

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Creator of concepts • Lifestyle Brand Manager • Senior Leaving & Leisure Manager • Guest Experience Manager • Trend Hunter

MAXIMIZING PROFIT

IN THE ELECTRONIC MARKETPLACE

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Revenue Manager • E-Distribution Manager • Central Reservation General Manager • Digital & CRM Manager • Business Analyst

THE HOSPITALITY ENTREPRENEUR

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Hotel or Restaurant Director • Consultant • Chef-owner or Private Chef • Creator of food & hotel tech startup

STRATEGIC MEETINGS & EVENTS MANAGEMENT

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Meeting Planner • Event Manager • Hotel Catering Director • Wedding Planner • Special Events Manager

INTERNATIONAL WINE & BEVERAGE MANAGEMENT

CAREERS AND OPPORTUNITIES

Wine and Spirit Merchand • Beverage Manager • Concept Bar Owner • Export Manager • Brand Ambassador

All of our specialisation are focused on entrepreneurship.

More information on www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR MANAGEMENT DE LA RESTAURATION

BAC+4 _ 240 ECTS

**SATISFAISEZ TOUTES LES FAIMS
DE TOUTES LES GÉNÉRATIONS**

DIPLOME
VISÉ
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

Diplômes préparés : **diplôme visé Bac+4 par l'État**

Durée : **4 ans**

Diplôme requis : **baccalauréat ou équivalent**

Rentrée(s) : **septembre ou avril**

Langue(s) : **français / anglais ou anglais**

DES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES VARIÉES ET INSPIRANTES

Responsable d'un restaurant • Créateur de concepts •
Responsable F&B • Responsable de restaurants
multi-sites • Créateur d'entreprise

MAIS AUSSI...

Special events Manager • Responsable import / export
• Manager de réseau • Consultant • Category Manager
• Responsable des partenariats

EXEMPLES D'ENSEIGNEMENTS :

ANNÉE 1

- Organisation de la production culinaire, hygiène et sécurité
- Techniques et technologies de restauration
- Fondamentaux du marketing, de la gestion comptable et des ressources humaines
- Communication interpersonnelle, langues vivantes

Stage de 4 mois

ANNÉE 2

- Design de restauration
- Restauration et cultures alimentaires du monde
- Nutrition, santé & plaisir

Stage de 4 mois et/ou échange international


ANNÉE 3

- Supply Chain Management
- Concept innovation & design thinking
- Business models de la restauration
- Management de la restauration collective

Stage de 6 mois

ANNÉE 4 : Spécialisation

Tous les détails de nos formations sur www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR IN FOOD SERVICE MANAGEMENT

4-YEAR UNDERGRADUATE STUDIES_240 ECTS

SATISFYING FOOD DESIRES ACROSS THE GENERATIONS

Qualification: **Degree in Hotel & Restaurant Management registered and approved by the Ministry of Higher Education, Innovation and Industry.**

Length: **4 years full-time**

Entry requirements: **French baccalaureate or equivalent qualifications**

Start date(s): **September or April**

Languages of instruction: **French / English or English**

DIPLOME
VISE
CONTROLE
PAR L'ETAT

CAREERS & OPPORTUNITIES

Restaurant Manager • Concept Creator • Food & Beverage Manager • Special Events Manager • Entrepreneur

OR EVEN...

Import & Export Manager • Network Manager • Consultant • Category Manager • Partnership Manager

COURSE FEATURES:

YEAR 1

- Organisation of culinary production, hygiene, health and safety
- Food Service techniques and technologies
- Introduction to marketing, accounting management and human resources
- Interpersonal communication skills, modern foreign languages

4-month work placement

YEAR 2

- Architecture and interior design
- Restaurant service and food culture from the world
- Nutrition and dietetics

4-month work placement and/or international exchange programme

YEAR 3:

- Supply Chain Management
- Concept innovation & design thinking
- Food service business models
- Institutional catering Management

6-month work placement

YEAR 4 : Specialisation

More information on www.institutpaulboeuse.com





SPÉCIALISATIONS

BAC+4 _ 60 ECTS

Diplôme préparé : **Bachelor (Hons.) RNCP Niveau II**

Durée : **7 mois**

Diplôme requis : **titulaire d'un Bac+3 ou équivalent**

Rentrée : **janvier**

Langue(s) : **français / anglais**

LUXURY HOSPITALITY MANAGEMENT

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Manager d'hôtel de luxe • Luxury brand Manager •
Deluxe resort Manager • Responsable guest relations •
Membership club Manager

LIFESTYLE HOSPITALITY MANAGEMENT

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Créateur d'expérience • Lifestyle brand Manager • Senior
leaving & leisure Manager • Guest experience Manager •
Chasseur de tendances • Responsable d'un boutique-hôtel

MAXIMIZING PROFIT

IN THE ELECTRONIC MARKETPLACE

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Revenue manager • E-Distribution manager • General
manager de centrale de réservation • Digital & CRM
Manager • Business Analyst

THE HOSPITALITY ENTREPRENEUR

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Directeur d'hôtel et/ou restaurant • Consultant • Chef
propriétaire • Créateur d'une startup food & hotel tech

STRATEGIC MEETINGS & EVENTS MANAGEMENT

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Meeting Planner • Responsable événementiel • Directeur
banqueting • Wedding Planner • Special Events Manager

INTERNATIONAL WINE & BEVERAGE MANAGEMENT

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Négociant en vins et spiritueux • Beverage Manager •
Propriétaire d'un bar à concept • Responsable export •
Brand Ambassador

Toutes nos spécialisations peuvent conduire à l'entrepreneuriat.

Tous les détails de nos formations sur www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR IN HOSPITALITY MANAGEMENT

4-YEAR UNDERGRADUATE STUDIES_240 ECTS

**BE PART OF MANAGERS LEADING
THE HOTEL INDUSTRY**

DIPLOME
VISÉ
CONTRÔLÉ
PAR L'ÉTAT

Qualification: **Degree in Hotel & Restaurant Management registered and approved by the Ministry of Higher Education, Innovation and Industry.**

Length: **4 years full-time**

Entry requirements: **French baccalaureate or equivalent qualifications**

Start date(s): **September or April**

Languages of instruction: **French / English or English**

CAREERS & OPPORTUNITIES

Hotel Director • Brand Manager • Meeting Planner • Front Office Manager • F&B Manager • Entrepreneur

OR EVEN...

Human Resources Manager • Account Manager • Operations Manager • Revenue Manager

COURSE FEATURES:

YEAR 1

- Management of accommodation and organisations
- Services marketing
- Human resources, interpersonal communication, 3 modern foreign languages
- Understanding the tourism and hotel market

4-month work placement

YEAR 2

- Concept design and development
 - Management communication skills
 - Internal operations management
 - Project development and management
- 4-month work placement and/or international exchange programme*

YEAR 3:

- E-marketing, revenue management
 - Architecture and design
 - Hospitality business models
 - Intercultural management
- 6-month work placement*

YEAR 4 : Specialisation



MASTER'S DEGREE IN CULINARY LEADERSHIP & INNOVATION

BAC+5 _ 120 ECTS

ADOPTÉZ UNE VISION STRATÉGIQUE
DU MANAGEMENT CULINAIRE



Diplômes préparés : **titre RNCP Niveau I et
Master's degree**

Durée : **18 mois**

Diplôme requis : **titulaire d'un Bac+3 en arts
culinaires, restauration ou hôtellerie ou équivalent**

Rentrée : **septembre**

Langue : **anglais**

Ce programme vous apporte une vision avant-gardiste des métiers de l'art culinaire français et international. Vous apprenez dans un environnement multiculturel en suivant notre formation en France et en Finlande.

**Titre de Master's degree délivré par notre
partenaire Haaga-Helia University (Finlande).**

Ce diplôme vous permet de viser un poste de management de haut niveau où créativité et innovation se conjuguent.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Créateur d'entreprise • Innovation Manager •
Culinary project Manager • Chef R&D • Consultant
culinaire • Restaurant concept designer

EXEMPLES D'ENSEIGNEMENTS :

- Développement durable et food service
- Management stratégique
- Innovation et entrepreneuriat
- Explorations culinaires
- Design de services
- Méthodes de recherches appliquées
- 8 projets applicatifs & Culinary workshop

Stage de 6 mois

Tous les détails de nos formations sur www.institutpaulbocuse.com





BACHELOR IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

3-YEAR UNDERGRADUATE STUDIES_180 ECTS

BECOME THE CHEF OF TOMORROW

Qualification: **Degree in Culinary Arts registered and approved by the Ministry of Higher Education, Innovation and Industry.**

Length: **3 years full-time**

Entry requirements: **French baccalaureate or equivalent qualifications**

Start date(s): **September or April**

Languages of instruction: **French/English or English**

DIPLOME
VISE
CONTROLE
PAR L'ETAT

CAREERS & OPPORTUNITIES

Head Chef • Executive Chef • Chef Owner • Private Chef • Culinary Purchasing Manager • Pastry Chef • Entrepreneur

OR EVEN...

Education and Training Consultant • Quality Consultant • Culinary Production Consultant • Catering Chef

COURSE FEATURES:

YEAR 1

- Culinary and patisserie techniques
- Product knowledge
- Human resources, interpersonal communication, modern foreign language

4-month work placement

YEAR 2

- Food and menu design
- Team management
- Controlling and financial analysis

4-month work placement and/or international exchange programme

YEAR 3 : choose a specialisation

- Gastronomic cuisine
- Japanese culinary arts & culture
- Pastry
- Reception event planning by Potel & Chabot
- Nutrition, health & pleasure
- International cuisine
- Culinary Resort Manager by Club Med (work/study training specialisation)

6-month work placement

- > Further studies optional with a 4th year of specialisation

More information on www.institutpaulbocuse.com





BAC+5 _ 120 ECTS

DEVENEZ LE LEADER DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE MONDIALE

Diplômes préparés : **titre RNCP Niveau I et MSc**

Durée : **16 mois**

Diplôme requis : **titulaire d'un Bac+4 ou équivalent**

Rentrée : **septembre**

Langue : **anglais**



Ce programme forme à devenir l'un des top leaders de l'hospitality mondiale. Il se déroule à Lyon, Paris et Shanghai, ce qui vous permet d'appréhender la dimension multiculturelle du management.

Vous mettrez en application la théorie au travers de 3 projets de mise en situation réelle : création d'un pop-up restaurant, développement d'un projet hôtelier et mission de consulting.

Titre de MSc délivré par notre partenaire emlyon business school, labellisé par la Conférence des Grandes Écoles.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Business development Director • Account General Manager • Consultant senior en transformation digitale • Directeur d'exploitation • Corporate Director F&B • Directeur marketing et ventes • Conseiller financier

EXEMPLES D'ENSEIGNEMENTS :

- Finance
- Managing Service Quality
- CRM & E-commerce
- Luxury and lifestyle hotel management
- Asian Hospitality Business
- Asset Management & Business Models.

Stage de 4 à 6 mois

Tous les détails de nos formations sur www.institutpaulbocuse.com





**DREAM HIGHER,
BIGGER, STRONGER:
JOIN US !**

REVEAL YOUR TALENT ALONG WITH THE VERY BEST

- **210 industry professionals** and **leading professors** (33% PhD qualified).
- **35 chefs** including a team of Meilleurs Ouvriers de France.
- **30 experts** in food service and hospitality.

EXPERIENCE ON A UNIQUE TRAINING ENVIRONMENT

- **15 kitchen laboratories.**
- **6 training restaurants** with a **Michelin-starred training restaurant.**
- **One 5* hotel school** and **1 campus based hotel.**

SHAPE YOUR CAREER

- **10 to 14 months of internship** : work placement opportunities in line with your project thanks to our numerous business partners and our Alumni network.
- Throughout your studies, our team of Talent Managers are on hand to offer you specialist support and **personalised supervision** for your career project.

DISCOVER NEW CULTURES

- International exchange programmes in **20 partner schools.**
- A multi-cultural environment with **62 nationalities** on the campus.
- **60%** of our graduates begin their career abroad.

LIVE IN LYON

Lyon, the **capital of gastronomy** and the **1st student city in France** will capture your heart with its history and dynamism.

Enjoy our **exceptional campus** where sports and associative events will make your studies an unforgettable time.



62

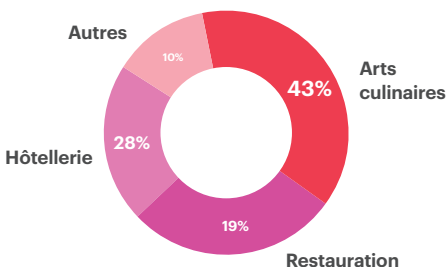
NATIONALITÉS

10

CAMPUS
INTERNATIONAUX

100% employabilité

Dans les 3 mois qui suivent la fin des études



dont **33%** d'entrepreneurs

+ de 500
entreprises
partenaires

2000
OFFRES QUALIFIÉES
sur notre plateforme
stages et emplois

60% des diplômés
débutent à l'étranger



La plupart des stages, en France ou à l'étranger, sont réalisés dans une entreprise à vocation internationale :

*AccorHotels, Club Med, Four Seasons
Hotels & Resorts, Maisons Lenôtre, Maisons
LVMH, Maison PIC, Mandarin Oriental,
Shangri-La Hotels & Resorts, Elior...*

SCHOOL OF HOSPITALITY MANAGEMENT, FOOD SERVICE & CULINARY ARTS.



The Institut Paul Bocuse founded in 1990 by its two co-founders Paul Bocuse and Gérard Pélisson, aims to transmit its values and know-how to younger generations from across the globe.

COURAGE

CREATIVITY

ENTREPRENEURSHIP

ALTRUISM



Private higher education institution specialised in hospitality management recognised by the French Ministry of Higher Education, Research and Innovation.

Institut Paul Bocuse is a member of



COMMENT NOUS REJOINDRE ?



NATIONALITÉ
FRANÇAISE

Vous souhaitez intégrer

un Bachelor
en 1^{ère} année

à la rentrée d'

Avril

à la rentrée de

Septembre

Candidatez sur

www.parcoursup.fr

- > Formulation de vos vœux
- > Finalisation de votre dossier
 - > Journée de sélection
 - > Comité de sélection
 - > Inscription

un Bachelor
en 3^{ème} année
(admission parallèle)

OU

une spécialisation
de 4^{ème} année

OU

un Master's degree / MSc

Candidatez sur

www.institutpaulbocuse.com



NATIONALITÉ
ÉTRANGÈRE

Candidatez sur

www.institutpaulbocuse.com



Candidature en ligne



Vérification de l'éligibilité



Inscription à une journée de sélection



Journée de sélection
Entretiens et tests sur site ou hors site



Comité de sélection



Inscription

**LEARN BETTER
DREAM
BRIGHTER**

PAUL
INSTITUT
BOCUSE