

Formation

L'Institut Paul Bocuse

Une école vraiment internationale



L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Une école vraiment internationale

Depuis 20 ans, l'Institut Paul Bocuse forme ses étudiants aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dans le cadre d'exception du château du Vivier à Ecully (69), 380 étudiants et plus de 35 nationalités se croisent pour suivre des formations reconnues dans le monde entier.

A l'institut 48% des étudiants sont des étudiantes



Avec un effectif volontairement limité à 25 élèves par classe et des enseignants de haut vol, l'Institut Paul Bocuse figure en bonne place, dans le peloton de tête des établissements privés d'enseignement supérieur des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Grâce à des outils pédagogiques performants ouverts au public comme l'hôtel « Le

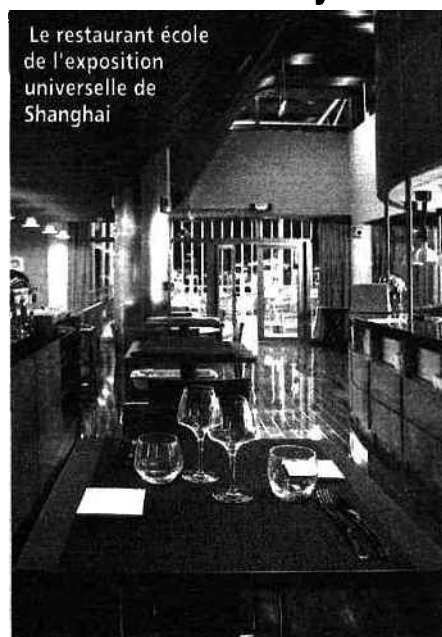
Royal » (4* et 74 chambres) situé place Bellecour à Lyon, ou « Saisons » le restaurant d'application supervisé par Alain le Cossec (MOF 91), les étudiants peuvent ainsi mettre en pratique leurs acquis et perfectionner leurs connaissances. Les candidats désirant intégrer l'institut se voient offrir deux possibilités de cursus pour des orientations différentes

structurant un véritable projet professionnel : « Le programme Arts Culinaires et Management de la restauration » est une formation de deux ans et demi, avec l'obtention du diplôme de l'institut et d'un titre de « gestionnaire en arts culinaires et restauration » (Certification de niveau III).



Certains étudiants vont jusqu'au Master de Management international

Les étudiants d'Ecully à l'heure de Shanghai



Le restaurant école de l'exposition universelle de Shanghai

Du 1^{er} mai au 31 octobre 2010, 24 étudiants de seconde année encadrés par leurs professeurs auront la chance de vivre une expérience unique lors de l'Exposition Universelle de Shanghai. En association avec 120 étudiants chinois du SIT (Shanghai Institute of Tourism), ils assureront la gestion et la conduite opérationnelle d'un restaurant école de 117 places réparties sur 3 espaces (une salle de restaurant, 4 salons lounge et une terrasse) au dernier étage du pavillon de la région Rhône-Alpes. Depuis février 2009, les étudiants en Master de Management international de l'hôtellerie et de la restauration ont travaillé à la conception de ce projet (pilote par M. Henri Clavijo), à l'élaboration du budget et au plan de formation de l'équipe chinoise. Les étudiants de 3^e année du programme Arts Culinaires ont imaginé la carte (inspirée des brasseries Paul Bocuse), qui mettra la cuisine française et le patrimoine de la région Rhône-Alpes à l'honneur. Pour faire bonne mesure et faciliter les échanges, les étudiants de l'Institut Paul Bocuse ont suivi des cours d'initiation à la langue chinoise réputée difficile à pratiquer. De leur côté, les étudiants chinois relèveront le challenge d'acquérir les bases de la gastronomie et du service « à la française », pendant cette période de 6 mois.

Le restaurant école de l'exposition universelle de Shanghai

Cette formation destine les jeunes diplômés à des postes de chef de cuisine, executive chef, directeur de restaurant ou d'exploitation, ou encore à des carrières dans le secteur de l'agroalimentaire. Une année complémentaire est nécessaire pour obtenir en double validation, le « Bachelor's Degree » de l'Institut et une licence professionnelle par l'IAE (Institut d'administration des entreprises - Lyon 3).

Le second programme de « Management international de l'hôtellerie et de la restauration » en 3 ans forme des futurs cadres, candidats aux postes de direction dans l'hôtellerie et la restauration en France et à l'international. Les titulaires de ce diplôme bac+3 peuvent poursuivre par un Master de management international (Lyon 3). Tous les candidats à ces programmes sont titulaires du Baccalauréat français ou équivalent (avec un niveau de français niveau TCF - B2 au minimum pour les étudiants étrangers).

La sélection des postulants s'effectue sur dossier et tests écrits de culture générale suivis d'un entretien de motivation. Les frais de scolarité se montent à 9 800 € par an et 950 € de frais d'inscription en première année. Il convient de prendre en compte: le coût des tenues professionnelles (1300 €) et les supports pédagogiques (300-250 € par an). Un coût global important, justifié par la qualité de l'enseignement dispensé, l'accompagnement personnalisé avec ses évaluations hebdomadaires qui permettent à l'étudiant de situer sa progression dans son projet professionnel. ♦

Frédéric Vielcanet