

**Nouveautés 2020-2021 : l'Institut Paul Bocuse élargit le champ des possibles pour ses étudiants.**

**En pleine montée en puissance sur la scène française et internationale depuis quelques années, l'Institut Paul Bocuse garde le cap et continue son développement centré sur l'étudiant, l'excellence académique et l'international. Dans ce contexte inédit, l'école se diversifie et enrichit ses cursus afin de donner aux étudiants les meilleurs atouts pour faire face aux bouleversements actuels du monde socio-économique et renforcer leur employabilité.**

**#Académique : diversification et enrichissement des cursus**

L'Institut Paul Bocuse **élargit son catalogue de formations** avec le lancement :

- **D'un Bachelor entièrement dédié à la pâtisserie dès septembre 2021.**

Ce nouveau cycle de 3 ans vient compléter les 3 cursus BAC + 3 et BAC+ 4, visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation depuis 2019 et bénéficiera des nouveaux laboratoires de pâtisseries, boulangerie et chocolaterie prévus dans le cadre de l'extension du campus. Dans cette optique Vincent Durant MOF chocolatier-confiseur 2019 rejoint les équipes pédagogiques de l'école.

*« Le développement de ce Bachelor permet de compléter notre offre de formation sur un segment à forte demande, vitrine du savoir-faire français et de renforcer notre attractivité à l'international. Ce programme d'exception s'adresse à la fois à des étudiants du monde entier qui feront ensuite rayonner la pâtisserie française dans le monde, mais aussi à des bacheliers français intéressés par un cursus d'excellence alliant management et techniques métier dans ce domaine »* Dominique Giraudier, Directeur Général.

- **De deux nouvelles spécialisations de 4<sup>ème</sup> année** portant à 8 l'offre proposée pour permettre aux étudiants de personnaliser leur parcours et développer une expertise renforcée pour une meilleure employabilité sur un marché du travail en pleine mutation :

« **Management de la Restauration Institutionnelle** » dédiée à la restauration collective : scolaire, santé, entreprise, loisirs et « **Multi-Unit & Restaurant Concept Management** » dédiée à la gestion des chaînes de restauration commerciale, hôtelière ou de resort. Ces deux spécialisations viennent renforcer le développement du **Bachelor Management International de la Restauration**, lancé en septembre 2018.

**#International : des accords stratégiques pour une reconnaissance mondiale**

Après l'ouverture d'un 10<sup>ème</sup> campus en Russie en 2019, L'Institut Paul Bocuse renforce ses positions outre atlantique en signant des partenariats avec les plus grandes universités et écoles dont :

- **L' University of Central Florida et Rosenn College-Orlando**, 5<sup>ème</sup> meilleure formation en Hospitality au classement de Shanghai et 4<sup>ème</sup> au CEO WORLD Magazine 2019 dans le cadre d'un accord de coopération de mobilité internationale portant à 25 le nombre de destinations possibles.

- **L'University Of Nevada-Las Vegas**, 2ème meilleure école hôtelière au classement QS 2019, dans le cadre du **MSc in International Hospitality Management** en partenariat avec emlyon business school. Les étudiants auront la possibilité d'effectuer leur 3<sup>ème</sup> semestre académique sur le campus chinois de l'emlyon à Shanghai ou sur celui de l'UNLV à Las Vegas et développeront les compétences indispensables au manager international de demain, dans un environnement d'excellence, riche de la diversité culturelle et de la complémentarité de ces expertises.

**À propos de l'Institut Paul Bocuse:**

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 62 nationalités, sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée par les Worldwide Hospitality Awards. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'alumni présents dans plus de 80 pays. Il est aujourd'hui le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration à avoir obtenu la reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du Ministère du Travail avec trois Bachelors désormais visés par l'Etat. Il devient aujourd'hui la seule école en France, 2<sup>ème</sup> dans le monde à avoir un restaurant d'application étoilé

**Contact Presse Institut Paul Bocuse :**

MOONPRESS, Graziella Tekle, [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr) +33 (0)7 66 88 56 08

Camille Jallu, [Camille.jallu@moonpress.fr](mailto:Camille.jallu@moonpress.fr), 07 69 18 52 57