

Communiqué de presse
Lyon, le 08 octobre 2019

L'Institut Paul Bocuse, à l'approche de son trentième anniversaire, souhaite poursuivre son développement et sa reconnaissance internationale et réaffirme son ambition d'être la référence française mondiale en matière de formation en Management de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires grâce à son excellence académique et au développement d'un nouveau campus à la hauteur de ses projets futurs.

Une reconnaissance par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation de l'excellence académique

L'école bénéficie d'une double reconnaissance ministérielle depuis septembre 2018. Depuis le 29 août dernier, les diplômes **BAC+3 et BAC+4** de l'Institut Paul Bocuse sont désormais visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Ce visa atteste de l'excellence académique de son enseignement, de sa singularité pédagogique. Il permet entre autre d'accroître la portabilité internationale de ses diplômes, d'intégrer dès la rentrée prochaine le processus de formation supérieure **Parcoursup**, d'accueillir des étudiants boursiers d'Etat, « **CROUS** » et valorise par conséquence nos métiers créateurs d'emplois et de richesse qui participent au rayonnement international du savoir-faire français.

Un nouveau campus pour enrichir l'expérience pédagogique et construire l'avenir

Fort de ses succès et de sa réputation trentenaire l'Institut Paul Bocuse engage une nouvelle phase de développement avec l'objectif de réinventer un lieu d'éducation répondant aux évolutions technologiques et sociétales et d'offrir à ses étudiant un cadre unique pour vivre, travailler et étudier autrement.

Soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Métropole de Lyon, la Ville de Lyon, la Ville d'Ecully et la Fondation G&G Pélisson pour l'Institut Paul Bocuse, ce projet permettra de valoriser, dans un cadre unique, un ensemble de 17 000 m2 dédié à l'Enseignement, la Formation et la Recherche articulé en **pôles d'excellence au service des métiers, de la créativité et l'entreprenariat**.

- Un bâtiment dédié aux Arts Culinaires avec 17 laboratoires de cuisine-pâtisserie, chocolaterie et boulangerie à la pointe des dernières technologies.

- Un nouvel espace de créativité dédié à l'innovation et la recherche, à l'évènementiel et à la création de concepts hôteliers et de restauration par ses étudiants.

- Un pôle dédié au management de l'Hôtellerie et Restauration avec une capacité d'accueil supplémentaire de plus d'un millier d'étudiants, un amphithéâtre de 250 places, un incubateur, des espaces de co-working ouverts aux entrepreneurs.

Un campus écoresponsable consacrée à la vie étudiante

Ce projet symbolise également l'engagement environnemental et durable de L'Institut Paul Bocuse. Afin de préserver un cadre de vie remarquable pour un campus green labellisé, de multiples espaces verts et arborés seront aménagés, une partie des toitures végétalisées, la performance énergétique des bâtiments optimisée.

L'Institut Paul Bocuse investit également dans la qualité de vie des étudiants avec des espaces consacrés à la vie étudiante et associative.

À propos de l'Institut Paul Bocuse:

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 55 nationalités, sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 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 meilleures 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.

Contact Presse Institut Paul Bocuse :

Graziella Tekle, +33 (0)1 46 08 63 15 Graziella.Tekle@moonpress.fr