

Communiqué de presse
Lyon, le 5 Mai 2021

L'Institut Paul Bocuse obtient l'accréditation du label international de qualité THE ICE

L'Institut Paul Bocuse devient la première et unique école française accréditée THE ICE (The International Center of Excellence in Tourism and Hospitality Education), organisme australien d'accréditation internationale pour l'enseignement du tourisme et de l'hôtellerie.

L'Institut Paul Bocuse devient le premier établissement d'enseignement supérieur français à recevoir l'accréditation du Centre International d'Excellence (ICE). Il rejoint ainsi 25 autres membres prestigieux accrédités du réseau présent dans 21 pays, dont Dusit Thani College, Haaga-Helia University of Applied Sciences et National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism, déjà partenaires de l'école.

Cette nouvelle reconnaissance salue la qualité de ses programmes, la contribution de la recherche aux contenus académiques, son ouverture internationale, ses liens étroits avec les entreprises du secteur, l'employabilité de ses diplômés et la mobilisation des équipes sur l'accompagnement individualisé des étudiants.

L'Institut Paul Bocuse poursuit ainsi sa stratégie de développement et de reconnaissance de l'excellence de ses formations au niveau international dans le respect de ses valeurs humanistes et de la singularité de son enseignement managérial pour former des leaders responsables aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires de demain.

« Cette reconnaissance par nos pairs et les experts de THE-ICE est une nouvelle étape importante dans la stratégie de rayonnement internationale de l'école. Elle est un gage de qualité de nos formations et renforce notre attractivité. C'est aussi une reconnaissance de l'engagement de l'ensemble de notre communauté pour faire vivre à nos étudiants une expérience d'apprentissage unique. »

Eléonore Vial Dean Directrice Programmes Bachelor

À propos de l'Institut Paul Bocuse:

L'Institut Paul Bocuse forme les décideurs des métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants de 68 nationalités, sur 10 campus internationaux. Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 4500 alumni présents dans 80 pays.

Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation avec quatre Bachelors en Management International visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'hospitality et des Arts culinaires.

Contact Presse Institut Paul Bocuse :

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