

## **L'INSTITUT LYFE, NUMERO 1 AU CLASSEMENT THE-ICE**

**L'Institut Lyfe, première et unique école française accréditée THE ICE (The International Center of Excellence in Tourism and Hospitality Education), nouvellement membre de la Conférence des Grandes Ecoles, obtient le 1er prix du classement « THE-ICE i-graduate Student Satisfaction Global Index 2023 » dans les catégories Opportunities for work experience et Host Culture**

Les résultats du baromètre de satisfaction mené auprès des étudiants des 150 établissements d'enseignement supérieur accrédités et membres du monde entier ont été dévoilés lors du Panel International d'Experts (IPoE) annuel, organisé par le William Angliss Institute à Melbourne.

Cette reconnaissance récompense l'engagement continu des équipes envers l'employabilité et la qualité de l'expérience étudiante :

- 2500 offres de stages et d'emplois dans le monde entier sont proposées tous les ans, grâce à un réseau solide et prestigieux de plus de 1000 entreprises partenaires qui reconnaissent le savoir-faire et le savoir-être singulier des étudiants de l'Institut Lyfe.
- Un dispositif unique d'accompagnement personnalisé de l'étudiant, suivi par des Talent Manager tout au long du cursus, permet à chacun de révéler son talent, développer et concrétiser son projet personnel, académique et professionnel. Aujourd'hui 96% des étudiants de l'Institut Lyfe sont en poste moins de 6 mois après leur diplôme, 18% d'entre eux concrétisent leur rêve entrepreneurial dans les 5 ans.
- Des comités de perfectionnement, rassemblent les plus grands noms des secteurs des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie- Restauration et de la Pâtisserie pour échanger sur la prospective de l'emploi et collaborer sur l'évolution la formation dispensée et les orientations nécessaires à mettre en œuvre pour que les programmes d'enseignement soient en adéquation avec les attentes des entreprises du secteur.

### **A propos de l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)**

**L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Experience)**, forme les décideurs engagés et responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 200 étudiants de 72 nationalités. 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 5000 alumni présents dans 90 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche 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.

En 2015, Gérard et Gilles Péligon ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe (ex-Fondation G&G Péligon pour l'Institut Paul Bocuse) abritée sous la Fondation de France pour accompagner l'Institut dans son développement et mettre en œuvre un programme de bourses ambitieux.

**Contact presse : Graziella Tekle – Moonpress, [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr), Tél. +33 (0)7 66 88 56 08**

### **Institut Paul Bocuse**

Siège social : Château du Vivier BP 25 – 69131 Écully Cedex  
Siret : 41813774100017  
TVA intracommunautaire : FR20 418137741  
Association Loi 1901  
[institutpaulbocuse.com](http://institutpaulbocuse.com)

