

## Chargé(e) d'Ingénierie Pédagogique F/H *Bilingue Anglais*

**L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)** forme les décideurs 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 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.

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. 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.

Dans le cadre d'un remplacement, nous recherchons **un/une Chargé.e d'Ingénierie Pédagogique F/H**, en **CDI**, pour venir compléter l'équipe du Bachelor Arts Culinaires et Pâtisserie.

Vos missions principales sont les suivantes :

### **1/ Concevoir et développer les programmes pédagogiques anglophones de la filière Arts Culinaires & Pâtisserie :**

- Veiller à la pertinence des modalités d'évaluation et de la répartition des crédits ;
- Accompagner les enseignants dans la rédaction des syllabi et des grilles d'évaluation critériées (objectifs pédagogiques, descriptifs des cours, évaluations, méthodes pédagogiques et séquençages) ;
- Définir les objectifs pédagogiques des projets à destination des étudiants ;
- Valider les sujets d'examens et superviser les commissions de validation ;
- Organiser des présentations en anglais à destination des intervenants anglophones ;
- Contribuer à la rédaction des bilans académiques et pédagogiques annuels à destination des étudiants ;
- Participer aux recrutements des vacataires intervenant dans votre programme ;
- Animer l'équipe d'enseignants sur les méthodes et les contenus de formation.

### **2/ Assurer le suivi et le contrôle de la qualité académique et pédagogique :**

- S'assurer du bon respect du syllabus en termes d'objectifs de compétences, de progressivité et de modalité d'évaluation ;
- Mesurer la qualité des enseignements (élaboration, administration, analyse d'enquêtes, restitution) ;
- Elaborer et assurer le suivi des tableaux de bord de pilotage
- Tenir à jour des indicateurs de performance afin de rendre compte aux différentes parties prenantes et proposer des évolutions pour les enseignements ;
- Effectuer de la veille pédagogique afin de contribuer à l'évolution des programmes dans ses contenus comme dans ses pratiques pédagogiques ;
- Être l'interface opérationnel sur le volet pédagogique entre les différents services de l'Institut (Planification, DataStudents, Directions de Programmes Culinaire & Pâtisserie...).

### **Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?**

Vous êtes issu(e) d'une formation de niveau **BAC +5** en **Ingénierie Pédagogique** ou **Sciences de l'Education** ou justifiez d'une expérience réussie de minimum 3 ans dans le domaine de l'enseignement supérieur.

Vous êtes amené(e) à travailler en collaboration avec des interlocuteurs internes et externes dans un environnement international :  **votre maîtrise de l'anglais (oral et écrit) est parfaite (bilingue).**

La connaissance et la compréhension des enjeux des arts culinaires et pâtisseries est un atout.



Autonome, organisé(e) et rigoureux(se), vous avez un réel esprit d'équipe et savez communiquer de manière claire et concise.

Vous êtes reconnu(e) pour votre **aisance relationnelle**, votre **réactivité** et votre **flexibilité**.

Doté(e) d'une capacité d'adaptation, la **proactivité** et l'ouverture d'esprit sont des atouts incontestables pour réussir dans ce poste.

CDI à temps plein (37h par semaine, 1 RTT par mois) à pourvoir dès que possible. Avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, forfait mobilité durable, prise en charge à 50% des frais de transport en commun. Rémunération entre 30k€ et 35k€.

*Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.*

**Vous vous reconnaissez dans cette annonce ?** N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à [recrutement@institutlyfe.com](mailto:recrutement@institutlyfe.com).

**Pour en savoir davantage sur l'Institut Lyfe :** [www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/](http://www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/)

