

Communiqué de presse
Lyon, le 3 avril 2024

**UNE PREMIÈRE POUR UNE ÉCOLE SPÉCIALISÉE :
LE MASTER OF SCIENCE EN CULINARY AND LEADERSHIP INNOVATION
DE L'INSTITUT LYFE HONORÉ PAR LA CONFÉRENCE DES GRANDES ÉCOLES**

L'Institut Lyfe, anciennement Institut Paul Bocuse, école française de référence en management des Arts Culinaires, de la Pâtisserie et de l'Hôtellerie Restauration, est fier d'annoncer la reconnaissance officielle de son programme MSc-Master of Science en Culinary and Leadership Innovation (MCLI), par la Conférence des Grandes Écoles.

La reconnaissance de l'excellence et de l'innovation

Cette accréditation, survenue moins d'un an après l'intégration de l'Institut Lyfe à la Conférence des Grandes Écoles, souligne la qualité de sa formation BAC+5. Le programme répond à une demande croissante de la part des étudiants et des professionnels, tant au niveau national qu'international. Lancé en 2012, en collaboration avec l'Université de Sciences Appliquées Haaga-Helia en Finlande, reconnu pour ses méthodes d'enseignement avant-gardistes, ce MSc-Master Of Science in Culinary Leadership & Innovation forme les futurs leaders du secteur du foodservice. Il intègre une expertise de premier plan en matière d'innovation et de la transformation dans le domaine culinaire.

18 mois pour combiner expertise culinaire et vision stratégique du secteur

Le MSc-Master of Science en Culinary Leadership & Innovation, enseigné intégralement en anglais, propose une expérience riche et diversifiée permettant aux étudiants, selon leurs parcours de développer des compétences dans les principales orientations suivantes : Gastronomie, Recherche et Développement, Consulting et Entrepreneuriat. Ce programme intensif se concentre sur des projets réels en collaboration avec des entreprises leaders (General Mills, Food service Vision...), ou des écoles partenaires (ISARA, Haaga-Helia) favorisant une réflexion stratégique sur le secteur. Le cursus de 12 mois, suivi de 6 mois de stage est ouvert aux étudiants de L'Institut Lyfe, aux étudiants français et internationaux à partir d'un Bac+3 (180 ECTS). L'attractivité internationale de cette formation permet d'évoluer dans un environnement multiculturel, avec une proportion de plus de 50% d'étudiants internationaux.

Une stratégie internationale soutenue par un élargissement de son offre de formations

L'Institut Lyfe poursuit sa stratégie d'internationalisation de ses programmes Bac +5 et lancera dès la rentrée 2025 un programme MSc dédié au management international des vins et boissons et de l'œnotourisme, enrichissant son offre actuelle avec le MSc-Master of Science in Culinary Leadership and Innovation et le MSc-Master of Science in International Hospitality Management en partenariat avec l'emlyon business school.

"L'obtention de cette accréditation marque une étape majeure pour notre établissement dans sa quête incessante d'excellence éducative. Cela renforce notre réputation en tant que pionnier dans l'enseignement supérieur du management culinaire, et de l'hospitalité tout en soulignant notre présence influente sur la scène internationale. Notre MSc-Master of Science en Culinary and Leadership Innovation, reconnu mondialement, offre une opportunité exceptionnelle non seulement à nos étudiants français mais également à ceux venant de divers horizons internationaux - de l'Inde à la Chine, en passant par l'Europe. Ce programme leur permet d'aiguiser leurs compétences en matière d'innovation et d'entrepreneuriat au sein d'une communauté d'apprentissage diverse, leur fournissant une compréhension approfondie et une perspective internationale indispensables pour devenir des leaders du changement dans le secteur." - Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Lyfe

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

L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Experience), membre affilié de la Conférence des Grandes Ecoles 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 ses 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. **L'Institut Lyfe vient d'être élu meilleur Bachelor en Hôtellerie & Tourisme au classement EDUNIVERSAL 2024.**

En 2015, Gérard et Gilles Pélisson ont créé une fondation, la Fondation Institut Lyfe (ex-Fondation G&G Pélisson pour l'Institut Paul Bocuse) abritée sous la Fondation de France pour accompagner l'Institut Lyfe dans son développement et mettre en œuvre un programme de bourses permettant l'accessibilité de ses programmes d'excellence au plus grand nombre.