

MASTER'S DEGREE

IN CULINARY LEADERSHIP

& INNOVATION

BAC+5 > 120 ECTS



ADOPTEZ UNE VISION STRATÉGIQUE ET INNOVANTE DU MANAGEMENT CULINAIRE

Double diplôme - Titre de Master's degree délivré par notre partenaire Haaga-Helia (Finlande) et titre RNCP de niveau 7 délivré par l'Institut Lyfe

Le Master's Degree in Culinary Leadership & Innovation vous apporte une vision concrète et stratégique de la restauration et du secteur de la Food Industry. Il prépare les futurs professionnels à des postes d'encadrement et de manage-

ment élevés, en leur apportant toutes les compétences et outils nécessaires pour s'adapter, évoluer et construire leur carrière professionnelle. Créativité et innovation se conjuguent au cours de ce cursus qui vous permettra également de développer votre fibre entrepreneuriale.

Vous suivez votre formation, enseignée intégralement en anglais, dans deux pays d'Europe reconnus pour leurs gastronomie et arts culinaires, leur innovation et leur leadership en management de la restauration : la France et la Finlande. Vous bénéficiez tout au long de votre année d'une pédagogie innovante, basée sur l'acquisition de compétences, à travers la conduite de projets collaboratifs, en partenariat avec des entreprises internationales, leaders sur le marché de la Food Industry et à la pointe de l'innovation.

Un pré-programme de 6 semaines vous est proposé, si vous ne bénéficiez pas d'une formation ou d'une expérience significative en techniques culinaires afin d'acquérir le niveau nécessaire dans l'exécution des projets. Une expérience professionnelle de fin d'étude de 6 mois est nécessaire à l'obtention du diplôme.

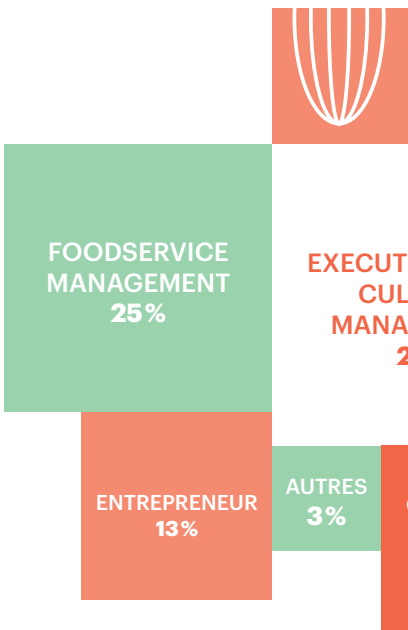


ET APRÈS?

Vous pourrez intégrer des postes à responsabilités divers et variés : développeur de concepts, entrepreneur, consultant culinaire, innovation manager, food designer...

Ce programme est reconnu en France et à l'international. Il ouvre la voie à des études universitaires complémentaires et à la recherche appliquée pour devenir enseignant-chercheur ou intégrer les départements R&D de grands groupes mondiaux.

SECTEURS D'ACTIVITÉS DE NOS DIPLÔMÉS ¹



¹ Enquête diplômés 2018 à 2021

SEMESTRE 1
CAMPUS INSTITUT LYFE, LYON

MODULES

- Implementing foodservice design
- Strategic foodservice Management
- Innovation & entrepreneurship
- Food leadership

PROJETS
Concept Design and Development
Culinary Workshop - Technology

SEMESTRE 2
CAMPUS INSTITUT LYFE, LYON

COURS

- Foodservice Interior Design
- Sustainable Kitchen Design
- Sensorial Exploration
- Foodservice Financing and Business Models
- Foodservice Revenue Management
- Strategic Management

PROJETS
Culinary Workshop - Design
Culinary Workshop - Processed Foods
New Product Development

CAMPUS HAAGA-HELIA, HELSINKI (FINLANDE)

COURS

- Culinary investigation
- Creating and managing experiences

PROJET
Catering

SEMESTRE 3
CAMPUS INSTITUT LYFE, LYON

COURS

- Culinary Leadership
- Leadership & Change Management
- Meetings & Events Management
- Applied Soc. Science Research Methods

PROJETS
Culinary Workshop - Research and development
Multi-Unit Foodservice
International Field Trip

SEMESTRE 4

FRANCE OU INTERNATIONAL

THÈSE OU BUSINESS PLAN
STAGE (6 MOIS) OU PREMIER EMPLOI OU PROJET ENTREPRENEURIAL

Exemples de cours, liste non exhaustive.